ОЗ КЛАРК

ВИНО ПО БОКАЛАМ

18+

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

У Оза Кларка, одного из самых известных и авторитетных винных экспертов и дегустаторов, много наград, среди которых есть и премия за выдающийся вклад в популяризацию знаний о вине. Она заслужена Кларком по праву: каждая его новая книга становится ярким событием в мире вина, о котором он знает все. «Удовольствие… В вине меня интересует именно оно. Я не сноб – в моем бокале бывает не только вино, получившее у винных критиков 100 баллов. Меня больше привлекают вина, способные вызвать блеск в глазах и радость в сердце. Я попытался изложить базовые основы, но сделать это не утомительно». (Оз Кларк)

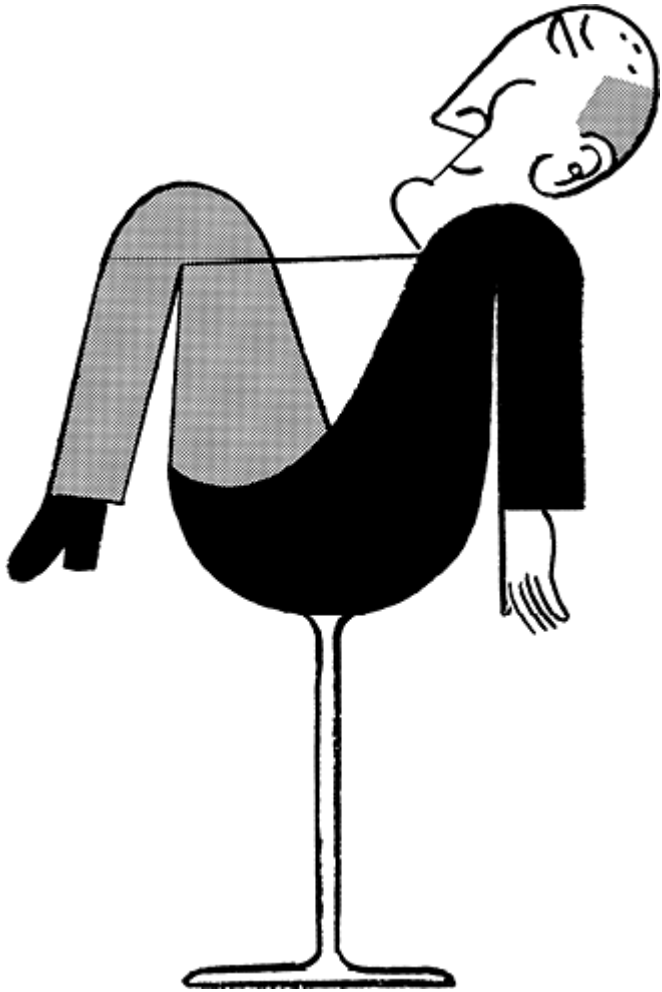
- Оз Кларк
  - ○
  - ○
  - ○ Приветствие автора
  - ○ Начинаем!
    - ■ Кратко о вине
    - ■ Экскурсия по виноградникам
    - ■ Категории стиля
    - ■ От бочки к бокалу
    - ■ Краткий путеводитель в мире вина
  - ○ От теории к практике
    - ■ О чем рассказывает этикетка
    - ■ Старые и новые возможности
    - ■ Бутылка, пробка, стакан: метаморфозы
    - ■ Как правильно подавать вино?
    - ■ Как хранить вино?
  - ○ Школа винного энтузиаста
    - ■ Дегустация
    - ■ Как начать коллекционировать вино
    - ■ Узнайте о вине больше
    - ■ Краткое путешествие по знаменитым винным регионам

Оз Кларк
Вино по бокалам

Oz Clarke
Wine by the Glass

© 2018 Pavilion Books
© Oz Clarke, текст, 2018
© Мороз А., перевод на русский язык, 2018
© Издание на русском языке, оформление. ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2019 КоЛибри®

* * *



Приветствие автора

Меня зовут Оз Кларк. Добро пожаловать в мой мир – мир вина! В этом мире много радости и веселья, друзей и улыбок. Я расскажу вам о вине все, что знаю: о его стилях, вкусе и индивидуальности. И о стоимости, конечно. Вы выбрали хорошее время, чтобы прочитать эту книгу, – сегодня мир вина интересен и энергичен, как никогда раньше.

Да, совсем недавно у потребителей не было такого широкого выбора вин, как сегодня. Теперь их внимание приковывают вина стран, о которых десять лет назад никто и слышать-то не слышал. Вина из сортов винограда, которые, как я считал, сначала переселятся на берега Леты, а затем канут в нее, остались на винной карте мира и стройными рядами стоят на полках магазинов. А стили вин, о которых я только мечтал или – иногда… – тосковал, теперь, что называется, к моим (и вашим!) услугам.

Я готов поделиться с вами своими знаниями, мыслями и впечатлениями. В моей жизни было немало рискованных дегустаций. Признаюсь, иногда после глотка некоторых напитков у меня перехватывало дыхание, причем отнюдь не от удовольствия, и жгло в горле. Тем не менее это только стимулировало меня к дальнейшим поискам. И между нами говоря, у плохих вин есть своя функция – благодаря им хорошие кажутся еще более вкусными и стоящими того, чтобы о них поговорить.

Замечательной новостью для одолеваемых жаждой любителей вина является то, что сегодня действительно плохих вин очень мало. В супермаркетах, дорожащих своей репутацией, или у продавцов, пекущихся о ней еще больше, в ресторанах и барах можно смело выбрать даже дешевое вино и пить его с удовольствием.

Удовольствие… В вине меня интересует именно оно. Я не сноб – в моем бокале бывают не только престижные напитки или вино, получившее у винных критиков 100 баллов, не говоря уж о вине с такими маловероятными описательными характеристиками, что они взрывают мозг. Меня больше привлекают вина, способные вызвать блеск в глазах и радость в сердце.

Если вас интересуют мои советы, вы их получите. У меня не было цели написать статистический справочник с занудными дегустационными комментариями и скучными примерами сочетания того, что в вашем бокале, и того, что на вашей тарелке.

Я попытался рассказать о том, что, на мой взгляд, поможет вам получить от вина максимум радости. Наверное, какие-то аспекты, обязательные для других авторов, пишущих о вине, я упустил… Это потому, что не считаю их даже вспомогательными – удовольствие от вина вы получите и без них.

В моей книге приведено много деталей, немало фактов и масса разных мнений. Может быть, вы посчитаете это излишним, но дело в том, что мне нравится обсуждать вино со своими друзьями, я не хочу за него переплачивать и рассчитываю в полной мере насладиться его вкусом. Красным, белым, розовым и игристым! Тогда я буду счастлив. Вы, я полагаю, тоже?

Вы можете погружаться в мой мир и выходить из этого состояния, когда вам захочется, – эту книгу читать с первой страницы до последней вовсе не обязательно, хотя, если вы это сделаете, мне будет приятно. А теперь я расскажу вам о том, что вы в ней найдете.

Я попытался изложить базовые основы, но сделать это неутомительно, а затем стать вашим гидом в мире довольно причудливом и экзотическом, мире вина. Для этого я выбрал 12 слов. Всего дюжину! Мне показалось, что если вы поймете, о чем идет речь, то станете на этой особой планете своим человеком.

Конечно, вам посчастливится и потом узнавать что-то новое, а пока я познакомлю вас с сортами винограда – теми, которые считаю интересными и важными (с точки зрения некоторых винных экспертов, это не одно и то же!). Я расскажу вам о разных стилях вина – что-то вы о них уже слышали, а что-то станет для вас новостью, если не сказать откровением. Затем я изложу винную концепцию Нового Света, поскольку многие напитки, которые мне лично нравятся, родом оттуда. А чтобы оживить эти лекции, я напомню вам о том, что такое терруар и как вино приобретает привкус дуба, и поведаю кое-что о биодинамических, натуральных, органических и оранжевых винах. Да-да, теперь есть и такие.

Из этой книги вы узнаете обо всех винодельческих странах мира. Ну почти обо всех…

И о многих практических вещах вы тоже узнаете. Надо же понимать, например, о чем говорит винная этикетка! И советы по покупке вина лишними тоже не будут. Я постараюсь объяснить, что такое выгодное приобретение, научу, о чем спрашивать, если вам необходимо выдержанное вино или, наоборот, молодое. Мы поговорим и о многих других вещах: форме винных бутылок и бокалов, штопорах, сочетании тех или иных продуктов питания и вина, как и о температуре его подачи.

А еще у вас появится шанс стать винным знатоком, на определенном уровне конечно. Я расскажу о терминах, дегустации вина – слепой и обычной, сплевывании (это очень важно!), коллекционировании, поиске дополнительной информации о винах в интернете, винных сообществах и винных турах, а также о многом другом.

Если вы осилите все это, то, надеюсь, станете чувствовать себя в мире вина более уверенно и будете обоснованно принимать решения. Итак, я приглашаю вас в свой мир. Входите!

Начинаем!

Кратко о вине

Я пришел к интересному выводу: сегодня любителям вина, чтобы лучше разбираться в нем, нужно знать только 12 слов. О представителях предшествующих поколений этого не скажешь… Да-да, всего дюжину слов, а также шесть сортов винограда. Еще надо вспомнить немного из географии – шесть стран. Это базовые знания, и их достаточно для того, чтобы дальше до конца жизни – обязательно долгой и счастливой – наслаждаться вином. Вышло немного обобщенно, но мы все детализируем.

12 СЛОВ, ВАЖНЫХ ДЛЯ ОПИСАНИЯ ВИНА

Честно говоря, лучшей оценкой вина, если мы решили говорить лишь о главном, является такая: «Отлично! Можно еще бокал?» Причем я бы акцент сделал не столько на первом слове, сколько на трех следующих. Это было бы замечательной записью в дегустационных заметках о любом напитке. Но на дегустации чаще можно услышать совсем другие слова – те самые 12 терминов, которые вам предстоит выучить. И сначала нужно понять, что именно они обозначают в винном контексте.

1. Сухое. Элементарное понятие. Сухими являются очень многие красные, розовые и белые вина. Что именно характеризует этот термин? Это указание на то, что в вине минимально количество остаточного сахара – он полностью (досуха) сброжен. Как только вы проникнитесь этой мыслью,

такие – практически без сахара, то есть лишенные сладости, – вина будут восприниматься вами по сравнению с напитками другого стиля как менее жидкие. Такое вот ощущение во рту. Я объясняю слишком замысловато? Или, наоборот, чересчур примитивно?

2. Сладкое. Этот термин тоже особых разъяснений не требует. Сладкие вина обладают сахаристым, сладким вкусом. Все понимают, что имеется в виду, когда люди говорят, что вино сладкое. В высококачественных напитках сладость полностью коррелирует с фактической сладостью виноградного сока (более подробную информацию о том, как делают сладкое вино, см. на с.). Нужно знать, что для получения необходимой (или заявленной) сладости сахар как таковой добавляют только при производстве дешевых вин.

3. Фруктовое. Некоторые любители вина с презрением фыркают, когда чувствуют в напитке фруктовый привкус. При этом некоторые из некоторых даже могут выйти из себя. А между тем излишняя фруктовость не означает, что на вкус такое вино напоминает ананасный или какой-либо иной сок. И тем не менее виноград – это фрукт. Ну ладно, ягода, и, хотя вы вряд ли когда-либо найдете вино, напоминающее на вкус сам виноград, в результате ферментации его разных сортов получаются вина, во вкусе которых ясно различимы ноты свежих фруктов. Ну ладно, ягод… Основные определяются легко: зеленое яблоко, лайм, черная смородина, но многие любители вина часто находят и что-то свое, поскольку вино наличие таких нот только *предполагает*. Вкус свежих фруктов (фруктовость) – фантастическая характеристика. Наслаждайтесь ею.

4. Кислотность. Может вам это покажется не очень приятным, но кислотность специалисты считают фундаментальной частью вкуса каждого фрукта. Без кислоты вкус ананаса, яблока, да и персика, был бы просто-напросто пресным. Вы наверняка недавно ели яблоко. Вспоминайте!

Кислота подчеркивает все ароматы в любом вкусе. Вино тут не исключение. Его вкусу кислота придает свежесть и яркость. Другими словами, она во многом определяет характер вина. Без кислоты у любого напитка вкус будет невыраженным. Кислота хорошо заметна в таких белых винах, как совиньон блан или рислинг, но также играет большую роль и в красных, хотя там это роль скорее второго плана. А уж при созревании (выдержке) вина кислота точно прима.

5. Танины. Термин требует пояснения. Танины – это группа фенольных соединений растительного происхождения, обладающих дубильными свойствами и характерным вяжущим

вкусом. У винограда данные химические соединения содержатся в кожице, косточках и гребнях. Если в вине танины не слишком доминируют, то есть у вас не сводит скулы, когда вы его пьете, они способны придать напитку некую пикантную характеристику. Любители (и специалисты) о таком вине говорят, что оно жёвкое. Кроме того, танины препятствуют увяданию вина, поэтому при их определенном содержании оно хорошо созревает. Впрочем, избыток танинов может сделать вино неприятным на вкус, поэтому на стол гостям лучше подавать более сбалансированные напитки.

6. Баланс. Что человек чувствует, если пьет вино сбалансированное? Как ни странно, обычно он затрудняется с ответом. Такое вино приятно подержать во рту, и оно оставляет приятное послевкусие после того, как его проглотят. В сбалансированном вине должен быть баланс между кислотой (см. выше), танинами (см. выше), фруктовостью, алкоголем и, если оно выдерживалось в бочках, дубовостью, о которой речь впереди. Если вино слишком крепкое, его чаще пьют маленькими глотками, и по горлу начинает разливаться жар. Избыток «дуба» придушит вино сливочными, пряными нотами. Танины в больших количествах придадут напитку горечь. Если не сбалансирована кислотность, сложится грустное впечатление – вино не завершено… А если навязчива фруктовость?.. Ну… Вина *могут* иметь фруктовость, которая для хорошего вина чрезмерна, но в целом она обеспечивает довольно привлекательный вкус. А вот если эти пять компонентов гармонично сливаются в вине в одно целое, значит, оно сбалансировано. Кстати, при выдержке вина баланс сослужит отличную службу.

7. Букет. Термин специальный, но широко растиражирован в своем не самом правильном понимании. Строго говоря, букет характеризует способность вина вызывать обонятельные ощущения при испарении с его поверхности определенных летучих компонентов. Вы хотите использовать этот термин, особенно если вино пахнет, с вашей точки зрения, как букет цветов? Ни в чем себе не отказывайте. Букет так букет! Можно было бы сказать «аромат», но если у вас приподнятое настроение и запах у вина ну просто очень-преочень, отчего же не назвать его букетом?

8. Финиш. Часто можно услышать, как винные эксперты говорят о финише. Это они просто обсуждают послевкусие вина. Хорошие вина всегда имеют фантастический затяжной вкус – он же послевкусие. Вам это тоже знакомо – после того как вино выпито, во рту в течение определенного времени остаются приятные ощущения? Некоторые продвинутые любители вина

называют это «хвост павлина» – очень образно, а один американский винный критик оценивает напиток в соответствии с тем, сколько секунд длится послевкусие. Или таких критиков двое?.. Так или иначе, на финише вино должно полностью завладеть вниманием собеседников, то есть дегустаторов. Может, стоит просто подумать о том, что после глотка хорошего вина наступает момент «ура» – послевкусие, финиш, длительность. Не пропустите это мгновение.

9. Окисленное. Время от времени все произносят это слово – с сожалением. Обычно сие означает, что вино стало слишком старым, выдохлось и его вкус теперь скучный, безжизненный. А еще белое окисленное вино может приобрести довольно темный золотистый оттенок. Красное вино подчас становится коричневатым, а пурпурный цвет начинает ослабевать. Впрочем, иногда окисленным кажется даже молодое вино. Так что же означает этот термин? То, что в вино попало слишком много кислорода. В небольших количествах он способствует развитию аромата и появлению интригующих нот. Это можно проверить, налив в бокал вино, продегустировав его и затем на полчаса оставив. Вкус любого напитка, кроме самого дешевого, под воздействием воздуха изменится. У молодого вина он станет лучше, а вот вкус старого может, что называется, увянуть. Дело здесь в следующем. Мягкое воздействие кислорода дает вину возможность развиваться, но это процесс не бесконечный – в конечном счете развитие остановится, а затем качество напитка может ухудшиться. Кислород этот процесс ускоряет. Слишком длительное его воздействие, даже когда вино еще находится в бочке или чане, убивает свежесть, делает его уставшим с самого начала, и это уже навсегда.

10. Дубовое. Что вино дубовое, можно услышать часто. Это означает, что на его основной вкус, обусловленный, собственно, характеристиками винограда и ферментацией, повлияла выдержка в деревянных бочках, как правило дубовых. В древесине дуба в микроскопических количествах содержится – не удивляйтесь! – ванилин, отсюда и сливочные, пряные, ореховые ноты в вине. При изготовлении бочки отдельные ее элементы нагревают, чтобы согнуть их. Такое нагревание называется обжигом, и при нем из древесины, содержащей ванилин, высвобождается больше ароматов – ноты шоколада, карамели, ореха, поджаренной хлебной корочки. Когда в таких бочках проводят ферментацию или выдержку вина, оно аккумулирует все эти «аккорды». Если винодел не хочет, чтобы они присутствовали в напитке, он берет старые бочки, поскольку большинство ароматов обожженной древесины дуба уже было поглощено при

первом использовании, либо делает свой продукт в емкостях из нержавеющей стали – они вообще не добавляют никаких ароматов и вкусов. Именно поэтому сегодня многие освежающие белые вина делают в чанах из нержавейки.

11. Пряный. Есть немецкий сорт винограда Гевюрцтраминер – еще его называют пряный Траминер. Из него, безусловно, можно производить, что называется, пышные вина – такие, с «будуарными» нотами. Но пряности?.. Пряности – корица, имбирь, мускатный орех, гвоздика, etc – это к гастрономам, а не к виноделам. И тем не менее вам, может быть, встречались вина с запахом кухонного шкафа для специй, но данный термин скорее применим к напиткам с богатыми фруктовыми или цветочными ароматами и вкусами. Пряными можно назвать и красные вина, которые довольно насыщенны, а также невзыскательны по сравнению с сухими и терпкими, как и некоторые другие, обладающие экзотическим ароматом, этаким ближневосточным.

12. Травянистое (растительное). Термин, который может описывать очень привлекательные вкусы, часто используется винными критиками как отрицательный. Такая жалость! Как травянистые, обычно описывают любые «зеленые» вкусы, то есть недостаточно мягкие. «Зеленый» вкус, особенно у красного вина, может говорить о том, что виноград убирали недостаточно созревшим, но выдержка вин «зеленой» свежести служит отличительной чертой многих величайших красных Франции. В белых винах хрустящий (с ярко выраженной, но не избыточной кислотностью), освежающий аромат весенней живой изгороди или фруктового сада и интенсивность цитрусовых нот часто прекрасно освежают их травянистый оттенок, а попытки сделать вкус вина более зрелым портят весь эффект. Зеленый ведь цвет природы в его самом свежем и соблазнительном варианте. К ароматам и вкусам вина это относится в полной мере. Определение «растительные», скорее всего, применимо к нотам слегка грязных моркови или картофеля, оставленных в земле, что не так хорошо. Но в зрелых красных винах часто развиваются удивительные ноты влажных осенних листьев либо характерные ноты подлеска, которые и уместны, и приятны. Я думаю, в данном случае не самые лестные эпитеты – это признак того, что очень немногие из нас пьют зрелые красные вина и поэтому такие вкусы легко можно воспринять неправильно.

ШЕСТЬ СОРТОВ ВИНОГРАДА

Для нашего ликбеза я выбрал три красных и три белых сорта

винограда. Красные: Каберне Совиньон, Шираз и Пино Нуар. В этот список можно было бы включить также Мерло как более мягкую версию Каберне (его часто смешивают с Каберне для этой цели), но слово есть слово: три. Белые сорта: Шардоне, Совиньон Блан и Рислинг. Хотя последний не так популярен, как Пино Гриджо… Но слово есть слово.

ТРИ КРАСНЫХ СОРТА

Каберне Совиньон. Виноград этого сорта выращивают во всех странах мира, где для его вызревания хватает солнца. Вино из него обычно довольно темное, терпкое – с выраженными танинами, но с хорошими фруктовыми нотами, а более дорогие экземпляры отличаются богатыми пряными и дубовыми нотами.

Шираз/Сира. Виноделы всего мира используют два названия этого сорта, чтобы подчеркнуть очевидные различия двух основных стилей вина из него. Те, что из Шираза, как правило, богатые по вкусу, переполненные фруктовыми нотами, в частности ежевики, а также шоколада и специй, тогда как вина из Сира обычно более сухие и менее насыщенные.

Пино Нуар. Самый бледный из всех основных сортов красного винограда, но из него получают отличные вина. Если вам нравятся терпкие красные, попробуйте пино нуар – вино со своей индивидуальностью, горьковатое (это хорошо), но с мягкой текстурой. Хотя пино нуар вино легкое, оно замечательно сочетается с острыми блюдами. Знаменитые пино нуар делают в Бургундии, хотя на этикетке французы название сорта винограда не указывают, но и в США (в Калифорнии), ЮАР, Чили, Австралии и Новой Зеландии они получаются отменными.

ТРИ БЕЛЫХ СОРТА

Шардоне. Вина из этого сорта винограда золотистые, мягкие, очень приятные на вкус, при выдержке в дубовых бочках часто становятся более пряными и полнотелыми. Кстати, полнотелыми называют вина с высокой плотностью, вязкие, с насыщенным вкусом и долгим послевкусием. Иногда в винах из этого сорта ощущаются яблочные ноты, изредка – овсяные и совсем уж эксклюзивно – оттенки персика или уж вовсе тропические.

Совиньон Блан. У вин из этого сорта особый стиль – острый, зеленый, хрустящий. Обычно они имеют яркие, освежающие, кислотные ноты. Вино, как правило, не выдерживают в дубовых

бочках, так что, если вы готовы вступить в клуб *IHO* (*I Hate Oak* – «Я ненавижу дуб»), Совиньон Блан станет хорошим выбором.

Рислинг. Любители вина, отличающиеся тонкой душевной организацией, говорят, что Рислинг – лучший сорт белого винограда в мире, но те, кто попроще, редко с ними соглашаются. В дальнейшей дискуссии, если таковая завяжется, вторые заявляют, что не помнят, сладкое или сухое это вино (возможно, что-то среднее), а еще не знают, как правильно произносить его название – рислинг или ризлинг. Я же хочу сказать вот что. Если немецкий рислинг считается потрясающим вином только в самой Германии, это исключительно потому, что люди держат его за немецкое. Ну понятно, что сорт винограда немецкий, но выращивают-то его во всем мире! И вино действительно потрясающее! Рислинг может быть достаточно сухим, со слабой цитрусовой кислотностью, полусухим с сильными фруктовыми нотами, но все еще с отличной кислотностью, или сладким, и опять-таки с кислотностью – такой, что нёбо покалывает. Другими словами, сорт универсальный, но неоднозначный. А две его самые яркие характеристики – пощипывающая кислотность и отсутствие терпкости, потому что рислинг в дубовых бочках не выдерживают.

ШЕСТЬ СТРАН

В современном мире вина стран-виноделов много, но я сам себя ограничил и расскажу только о шести, три из которых находятся в Европе – это Франция, Италия и Испания и три в Новом Свете – Австралия, Чили и Новая Зеландия.

Франция. На родине трех мушкетеров и д'Артаньяна производят вино всех типов и стилей: красное, розовое и белое, сладкое, полусухое и сухое, игристое и неигристое (тихое), легкое освежающее и мощное с нотами обожженного дуба… Назовите мне какой-нибудь новый стиль, и во Франции, возможно, его тут же освоят и доведут до совершенства. А самым полезным обобщением из всего сказанного является следующее. Красные вина здесь обычно сухие, часто им немного недостает фруктовости, хотя они сохраняют заметную кислотность, всегда слегка терпкие. Белые, как правило, очень сухие – даже те, что с нотами обожженного дуба (еще в них чувствуются ноты специй – все из-за того же дуба), и с заметной кислотностью. Мягкая фруктовость в этом случае нехарактерна. Все французские вина можно просто пить, но все-таки лучше они в формате пить + есть.

Италия. Люди, которые любят итальянские вина, обычно любят и саму Италию. Я имею в виду образ жизни итальянцев, их культуру, то есть все итальянское. И они всегда готовы продемонстрировать и подтвердить свою любовь к итальянским винам, особенно красным.

При этом вина Италии гораздо труднее изучать, оценивать и наслаждаться ими, чем вина большинства других стран, и их *действительно* лучше сочетать с едой – желательно итальянской, то есть опять же пить + есть. Красные итальянские вина терпкие, даже горьковатые, с высокой кислотностью, насыщенного цвета – индивидуальность ярче, чем у большинства красных других стран. Белые могут быть удивительно ароматными и освежающими, но без «зеленого» вкуса и избыточной кислотности. И большинство из них в дубовых бочках не выдерживают. Спрашиваете, какая еда лучше всего сочетается с итальянскими красными? Трудный вопрос… Легче ответить, какая не сочетается.

Испания. Испания славится красной риохой, кавой и креплеными хересом. Три очень разных стиля. Кава – очень хорошее сухое игристое. Херес – вино захватывающее, обычно очень сухое, но с удивительной палитрой ароматов. Красная риоха – стиль мягкий, кремовый, но современный ее вариант часто более терпок.

В целом испанские красные довольно темные, дубовые, менее индивидуальные, чем аналогичные французские образцы. Испанские белые могут иметь ноты дуба, но в наши дни они обычно довольно легкие и освежающие – неплохо для страны с таким жарким климатом.

Австралия. Большая, мускулистая, самоуверенная Австралия. И к тому же солнечная. Все и началось с предложения «солнечного света в бутылке» – так Австралия стала знаменитой благодаря своим винам. Сегодня многие из них уже более мягкие, но солнечные, зрелые ароматы и вкусы никуда не делись. Австралийские вина легко пьются, да и просто многим нравятся, потому что нравятся. В этом Австралия все еще лучше многих.

Чили. Чили как винодельческая страна развивалась медленнее, чем та же Австралия, но она может похвастаться даже бóльшим количеством солнечных дней, чем Зеленый континент, наряду со здоровыми виноградниками и постоянными охлаждающими ветрами, которые смягчают действие жаркого солнца. Красные чилийские вина – пышные, богатые, но не избыточно, с нотами темных зрелых фруктов, не без оттенков джема, с небольшим содержанием танинов, слегка пощипывающие нёбо. По-настоящему классные! Белые

отличаются ярким фруктовым вкусом и свежестью. Как говорят специалисты, они чрезвычайно питкие. Не слышали такого слова? А между тем это специальный термин, объясняющий, насколько хорошо и легко что-либо пьется.

Новая Зеландия. Самый прохладный (в том, что касается температуры) регион Нового Света, но солнца там все еще много. Солнце – добрый дух Новой Зеландии. Многочисленные виноградники разбросаны на Северном и Южном островах, и лоза растет очень хорошо. Белые сорта винограда будут вызревать везде, и лидирует среди них Совиньон Блан, хотя и Шардоне Новой Зеландии также славится своей индивидуальностью и фруктовостью. Красные вина здесь чаще более легкие и сухие, поскольку винограду иногда приходится бороться, чтобы вызреть, а доминирует сорт Пино Нуар. Если вам нравятся освежающие напитки с ярко выраженной, но не избыточной кислотностью, обратите внимание на вина Новой Зеландии.

Экскурсия по виноградникам

Вы ведь отличите одно яблоко от другого, скажем Голден от Гренни, если будете есть их с закрытыми глазами? Так и с виноградом. Сорт винограда существенно влияет на вкус вина. Характеристики у всех сортов разные, а значит, и вина выйдут не под копирку. Шардоне не спутаешь с совиньон бланом или пино гриджо.

Изучение сортов винограда, из которых сделаны вина, мерцающие или искрящиеся в вашем бокале, является одним из самых важных этапов при их выборе. От этого зависит, как вы будете пить вино – с удовольствием или без оного.

Чтобы помочь вам, я выбрал десять лучших красных и десять лучших белых сортов, которые, по моему мнению, знать надо бы всем. Если некоторые из этих десяти лучших сортов вам пока неведомы, ничего страшного. Дело поправимое! Сейчас все расскажу, а вы подумаете, кажутся ли они привлекательными. Если да, попробуйте вина из них. А если вы не уверены… Ну хорошо, разве один бокал незнакомого вина кому-нибудь навредил?

ЛУЧШИЕ КРАСНЫЕ СОРТА

Каберне Совиньон. Самый распространенный сорт, его выращивают чаще всего. Каберне Совиньон – виноградный король. Он повсюду, отодвигает в сторону местные сорта винограда и становится центром каждой локальной виноградной

вселенной. Почему? Может быть, потому, что во всем в мире из него делают каберне – вино темное, иногда немного плотное, с сильными сухими нотами черной смородины и слив, а также едва слышными аккордами землистости, которое дает нам то, за что мы готовы заплатить, в какой бы точке земного шара ни находились.

Почему Каберне Совиньон стал настолько успешным? Кстати, можете называть его просто Каберне или Каб, если хотите. Потому что его легко выращивать во многих областях, где достаточно солнца, а новые места из-за глобального потепления появляются каждые несколько лет. И людям нравится делать из него вино, поскольку самым известным красным в мире является бордо с юго-запада Франции, а Каберне Совиньон – самый важный сорт винограда региона Бордо, хотя в настоящее время, по правде сказать, более 50 % виноградников приходится на Мерло. Так что, если вы посадили Каберне и назвали свое вино каберне, будь то в Калифорнии или Канаде, Аргентине или Австралии, Чили или Китае, вы можете получить часть славы Бордо, а также вино с узнаваемым вкусом.

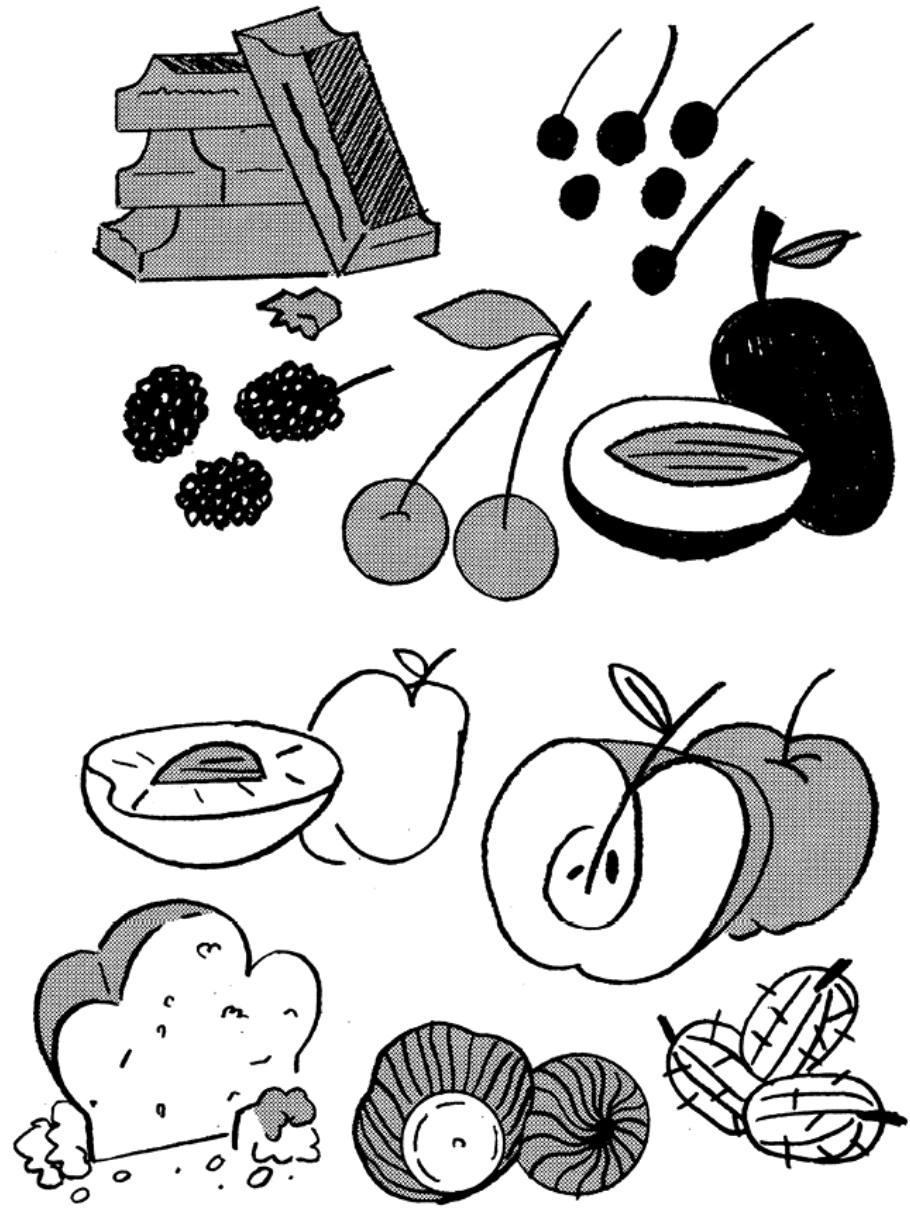
Шираз/Сира. Этот сорт в целом придает вину пряные ноты. У напитков на его основе богатый вкус и аромат зрелых темных ягод, в частности ежевики, даже джемовые ноты. Наряду с ними возможны и ноты более неожиданные – дыма, холодные, чистые ноты гранита и кремния. Кто-то находит в этих винах ноты перечные или напоминающие запах лилий, причем чрезвычайно плотные. Как виноделам не любить этот сорт?

Из Шираза/Сиры делают отличные вина на любой вкус: от бледно-розовых до сладких крепленых красных. Этот виноград может расти в довольно прохладных местах, лишь бы светило солнце – так, в частности, происходит в Швейцарии. Но лучше ему, конечно, там, где климат жаркий.

И все-таки Шираз или Сира? Сорт французский, поэтому французы называют этот виноград Сира. Во всем мире его начинали выращивать, чтобы делать сухие эффектные вина, то есть в погоне за французскими стилями, поэтому и называли Сира. Но прославили сорт австралийцы своими богатыми красными, а на Зеленом континенте сей виноград называли Шираз. Так уж получилось – названий два, а виноград один, и если виноделы где-то в Аргентине, или ЮАР, или на Сицилии, или в Испании, или в Португалии, или даже в самой Франции хотели сделать вино поэкзотичнее, они величали его ширазом.

Вина обладают сотнями разных ароматов и вкусов, в зависимости от сорта винограда, из которого они сделаны, климата, почвы и технологии виноделия. На соседней странице вы

видите несколько отсылок к нотам прекрасных красных – это шоколад, черная смородина, слива, вишня и ежевика. Белые вина могут быть и освежающими, и насыщенными, и пикантными. Ноты прекрасных белых у нас олицетворяют персик, яблоко, крыжовник, фундук и… мягкая булка.



Кстати, Шираз – это название знаменитого винодельческого города древней Персии. Возможно, виноград родом оттуда? Ученым данная гипотеза представляется сомнительной, но много

ли они знают? Можно же допустить, что это оригинальный сорт для красного вина, который попал из Азии в Европу? Когда мне в голову приходят такие мысли, вкус вина в моем бокале точно становится более интересным.

Пино Нуар. Вино бледное, насколько красное может быть бледным. Утонченное. Ароматное. Вино-восторг. При этом Пино Нуар считается одним из самых сложных сортов для выращивания во всем мире. Ему не слишком нравится жара, поскольку высокие температуры превращают его освежающую индивидуальность во что-то похожее на бабушкино варенье. И дожди этому сорту не по нраву, ведь у него очень тонкая кожица – тоньше, чем у любого другого красного сорта, и при избыточной влажности виноград начинает гнить на лозе.

В восточной Франции, в Бургундии, с крошечных участков, где ширина одного виноградника иногда составляет всего несколько сотен метров, из Пино Нуар исторически делают великие красные. И при этом даже здесь большинство вин не очень интересные… Может быть, поэтому сорт называют святым Граалем виноделов – как в Бургундии, так и во всем мире? Разве не святой Грааль всегда ищут, но никогда не находят? Так не будем мешать делать это производителям вина в каждом уголке земного шара. Проблема в том, что классическое бургундское, которое все пытаются скопировать, – не очень яркое, утонченное вино с нежным ароматом, и воспроизвести его намного сложнее, чем, скажем, мерло, хотя и этот классический напиток, кроме всего прочего, должен обладать полно выраженным вкусом.

В большинстве стран Нового Света виноград выращивают там, где гарантировано изобилие солнечного света, и это почти всегда слишком жарко для Пино Нуар, поэтому в Австралии, Чили, ЮАР, Аргентине и Новой Зеландии для него подыскивают участки более прохладные, более невзрачные и более сложные – места, о которых обычно говорят, что для виноградников здесь чересчур холодно. Иногда это работает блестяще, а иногда не очень. В Европе Пино охотно сажают на самых холодных участках. В Шампани из него делают сказочное игристое, поэтому производители во всем мире в районах с прохладным климатом, если Пино не вызревает достаточно хорошо, чтобы сотворить из него красное вино, используют его для получения отличного игристого.

Мерло. Вино из Мерло, что называется, пышное. Чувственное. И при этом оно легко пьется. А самое во всем этом приятное, что выращивать данный сорт тоже очень легко, как и производить из него превосходные напитки. Да и название его произносить легко. Коротко и ясно – Мерло. Заказывая бокал этого вина, вы скажете

всего два слога, а не шесть, как случилось бы, пожелай вы каберне совиньон. Может быть, и поэтому тоже временами сорт винограда Мерло был любимым красным во всем мире?

Мерло, как и Каберне Совиньон, родом из Бордо, что на юго-западе Франции. Там его изначально и стали использовать в купажах, дабы смягчить плотное и темное каберне. Потом в Бордо, на правом берегу Гаронны, в основном в Сент-Эмильоне и Помроле, стали делать мягкие пряные вина – благодаря такой «бомбе» Мерло и прославился. В Европе и Новом Свете Мерло распространялся чуть ли не со скоростью звука, и скоро вино из него стали делать по обеим сторонам океана.

Может ли Мерло быть более серьезным? Отчего же нет? Дома, во Франции, из него производят довольно впечатляющие глубокие вина, и к употреблению они готовы гораздо раньше, чем схожие по характеристикам каберне совиньоны. В других странах Европы мерло тоже подчас получается глубокомысленным, но все равно остается немного пряным. В Новом Свете, в частности в США (в Калифорнии), Чили и Новой Зеландии, Мерло используют для производства красных вин, которыми не стыдно похвалиться перед старушкой Европой.

Темпранильо. Возможно, вы такое название на винной этикетке никогда и не видели, но, если вам доводилось пить риоху, значит, здесь вряд ли обошлось без Темпранильо, поскольку в одноименном винодельческом регионе (ой нет, это вино одноименное!) он является основным сортом. Фактически это базовый красный сорт винограда в большинстве северных регионов Испании, в частности в Рибера-дель-Дуэро и Торо свои лучшие красные – мощные, с интенсивным вкусом – тоже делают из Темпранильо. Конечно, его выращивают и на юге, а также в центральных районах страны. А чего же не выращивать, если Темпранильо рано созревает и прекрасно подходит для культивирования в районах с достаточно прохладными погодными условиями? Темпранильо вообще очень успешный сорт, поскольку из него получается вино с яркими нотами спелой клубники и темных ягод, хорошо подходящее для выдержки в дубовых бочках, что точно добавляет богатства вкуса. В северной Португалии Темпранильо почему-то называют Тинту Рориш, но на характеристиках сорта это никак не сказалось. В Аргентине имя не изменилось, как и в Австралии. И в Латинской Америке, и на Зеленом континенте уже есть прекрасные вина из этого сорта. Да, точно! С пряными нотами.

Санджовезе. Вы когда-нибудь пили кьянти? Значит, вы пили вино из Санджовезе. А задумывались вы при этом, что вызывает его слегка сладко-кислый вкус, немного причудливую терпкость,

дает ему такие интересные ноты – сухой травы и высушенной томатной кожицы? Да-да, Санджовезе!

Санджовезе – главный сорт винограда в тосканской винной микрозоне «Кьянти классико», хотя на Апеннинском полуострове его выращивают не только в Тоскане – он широко распространен от Романьи до Лацио, встречается в Кампании и на Сицилии. Яркие фруктовые ароматы этот сорт дает редко. В сделанном из него вине всегда чувствуется терпкость и часто кислотность, поэтому для отдельного употребления в виноделии Санджовезе не предназначен. Другими словами, этот сорт идеален для купажирования. Вина таких купажей прекрасно сочетаются с большинством блюд кухни любой области, провинции и коммуны, а в Италии цель производства красных именно в этом и состоит.

В Калифорнии, Австралии и Мексике виноделы предпринимают усилия, дабы дать этому сорту шанс у себя, но специалисты полагают, что лучших результатов, вероятно, следует ожидать в Аргентине.

Гарнача/Гренаш. Первое название вы услышите в Испании, а второе – во Франции. Во всех остальных странах сорт называют и так и этак. Гарнача/Гренаш поистине виноградный исполин (не только потому, что высокорослый) – он великолепен, переполнен ароматами, вина из него отличаются высоким содержанием алкоголя и интенсивностью вкуса. Виноград чрезвычайно любит полуденную жару, засухоустойчив и вынослив. В напитках из него ощущаются ноты изюма, финика и чернослива, а также сушеных трав.

Изначально сорт испанский, сейчас у него лидирующая роль во Франции – Гренаш стал основой вин Шатонёф-дю-Пап, важнейшего винодельческого региона южной части долины Роны. Впрочем, этот сорт широко используют в различных купажах по всей Франции. В Испании, напомню, он, уже как Гарнача, востребован при производстве риохи, но незаменимым стал в Приорате – винодельческом районе неподалеку от Барселоны, а также в Наварре, Арагоне и Кастилии – Ла-Манче. Из Гарначи делают в основном красное вино, но и розовое на его основе (*Garnacha rosé*) вызывает интерес, который способен перейти в восторг. А еще похвастать наличием очень старых лоз Гренаша может долина Баросса в Австралии.

Барбера. Это один из тех сортов винограда, которые заслуживают большей известности. Его «штаб-квартира» находится в Пьемонте, на северо-западе Италии, – там производят прекрасные вина с нотами изюма и слив, со слабой горчинкой и освежающей кислотностью. В граничащей с этой областью

Ломбардией Барберу тоже сажают, как и в Эмилии-Романье. В Болонье – административном центре последней – придумали не только соус болоньезе. Этот город вообще часто называют кулинарной столицей Италии, а значит, и вина из Барберы чудесно сочетаются не только с тем, что подают здесь, но и с итальянской едой в любой точке земного шара. Виноград этого сорта сохраняет свою освежающую кислотность, даже несмотря на горячее солнце, поэтому мог бы стать одним из самых успешных европейских в теплых регионах Нового Света, но пока его просто используют как дешевое сырье для купажа. В Калифорнии виноградников Барберы совсем немного, а вот в Аргентине и Австралии уважения к этому сорту побольше.

Каберне Фран. Название этого сорта редко можно увидеть на винных этикетках, поскольку чаще всего Каберне Фран используют в качестве «младшего партнера» в купажах красных бордоских вин или каберне совиньон и мерло других регионов. И тем не менее производители наконец начинают понимать, что Каберне Фран ценен сам по себе. Вина из этого сорта винограда довольно терпкие, их можно узнать по нотам малины и ежевики, а также травяному аромату и минеральным тонам. Вспоминаешь о гальке и камнях… Полагаете, такая характеристика звучит немного странно? А если знать, что лучшие виноградники Каберне Фран расположены в долине Луары, берега которой усыпаны камнями? Этот сорт выращивают и в других странах Европы, в том числе в Италии. Кроме того, Каберне Фран культивируют в США (штат Виргиния), Канаде, Бразилии и Уругвае.

Мальбек. Если вы скажете, что Мальбек – аргентинский сорт винограда, я не удивлюсь. Из Аргентины действительно рекой текут вина из Мальбека – богатые, зрелые, но при этом довольно легкие. Склоны Анд имеют просто фантастические условия для выращивания этого сорта. И тем не менее на самом деле Мальбек родом с юго-запада Франции. Когда-то он был важным сортом в Бордо, но сейчас его роль там незначительна. Французская «штаб-квартира» Мальбека находится в Каоре, в верхней части долины Дордони. Поскольку из Мальбека получаются очень темные напитки, я понимаю, отчего его называют виноградом черных вин. Каоры – вина плотные, даже немного тягучие, с нотами терна и табака. Мальбек сажают в Австралии, Новой Зеландии и Чили, но самым успешным этот сорт стал, безусловно, в Аргентине – здесь у него не «штаб-квартира», а «генеральный штаб».

МЕНЕЕ ИЗВЕСТНЫЕ СОРТА

Кариньян. Когда-то этот сорт красного винограда высмеивали как один из самых неудачных в мире… Теперь смешливых стало меньше – со старых виноградных лоз Кариньяна во Франции, Испании, Италии и Чили получают грозди, из которых производят удивительные вина с минеральными, скалистыми нотами, имеющие массу поклонников.

Карменер. Сногсшибательный чилийский сорт, изначально неправильно идентифицированный за океаном как Мерло. Из этого винограда получают плотные красные вина с нотами черной смородины и яркими пряными тонами. Это сегодня, а на самом деле Карменер – один из классических сортов французской области Медок, веками использовавшийся для производства бордоских вин. В 1867 году почти полностью был истреблен в Европе эпидемией филлоксеры. Теперь его в небольших объемах выращивают в Италии, а еще Карменер добрался до Китая.

Сенсо. На юге Франции сильно недооценен – там его считают бледно-розовым репликантом. В ЮАР из Сенсо делают красные вина действительно не самого насыщенного цвета, зато с нотами клубники.

Корвина. Удивительно радостный, сочный, веселый итальянский сорт винограда. Удивительно, в частности, потому, что о нем, кого ни спроси, никто не слышал… Правда, в Вальполичелла – винодельческом субрегионе в Италии, долинах в западной части области Венеция, ограниченных холмами и рекой Адидже, он играет первую скрипку, ведь Корвина отвечает за то, чтобы вина стиля амароне были не слишком амаро (*amaro* – по-итальянски «горький»).

Дольчетто. А вот название этого итальянского сорта винограда означает «сладкий». Хорошие экземпляры из Пьемонта темные, с нотами миндаля и лакрицы. Кислотность у них невысокая, а способность к выдержке наоборот. В Новом Свете пока еще думают, стоит ли заниматься этим сортом.

Гаме. Возможно, вы не слышали название этого винограда, но вряд ли кто-то не знает название вина из него. Божоле! Да-да, сей французский напиток радости делают из Гаме. Вино молодое, бодрое, с вишневыми и минеральными нотами, пьется на одном дыхании. Тем не менее из этого сорта можно делать и темное, серьезное вино.

Мурведр. Это грубоватый старый сорт, добавляющий во вкус южных французских красных (его сажают в Шатонёф-дю-Пап) «копченую» ноту. В Испании Мурведр называют Монастрелем, а в Австралии он известен под своим историческим именем.

Неббиоло. Классический пример пословицы «Где родился, там и пригодился». Италия, и ничего более. При всем желании

международных энологов культивировать Неббиоло в других странах мира он так и не смог прижиться за пределами Пьемонта. Где бы его ни культивировали, вина получаются из разряда «ни о чем», абсолютно безликие. Долго вызревающий, дома Неббиоло набирает максимальное количество сахара, кислот и танинов и дарит за то, что не оторвали от родной почвы, тонкие, деликатные, элегантные напитки с огромной палитрой ароматов и уникальным балансом. Типичные оттенки вин из Неббиоло – смолистые тона, роза и фиалка.

Пинотаж. Сорт, который не соответствует своему названию. Вкус напитка из винограда, выведенного в Южно-Африканской Республике в 1925 году, должен был походить на бургундское, но… Это скорее вкус шелковицы и алтея, высушенных на костре, причем в ноябре. Впрочем, я высказал свое личное мнение. Не будем забывать, что Пинотаж является одним из гастрономических символов ЮАР.

Примитиво. Ведущий темный виноград на юге Италии, в Апулии, из которого делают богатые вина – пряно-фруктовые, с легчайшей терпкостью, прекрасно раскрывающей ноты сливы, и мягким, теплым вкусом. И вот что интересно – Примитиво генетически во многом идентичен калифорнийскому сорту Зинфандель, но это не вся интрига.

Таннат. Надежда Уругвая добиться славы. Вообще-то Таннат – сорт с юго-запада Франции, где из него делают красные вина, достойные Дарта Вейдера. В то время, когда Вейдер перешел на Темную сторону силы… Некоторые напитки из Уругвая уже заслуживают похвалы – глубокие, с прекрасно сбалансированными танинами, но иногда эти вина просто душат ароматами. Словом, есть над чем работать.

Турига Насьональ. Рискну предположить, это лучший сорт красного винограда, о котором вы никогда не слышали. Он всегда являлся главной составляющей лучших портвейнов из долины Дуэро, а теперь из Турига Насьональ делают и слегка агрессивные, но все равно прекрасные сухие красные вина во многих регионах Португалии.

Зинфандель. В Калифорнии считают, что это первый американский сорт винограда, но фактически он родом из Хорватии, где его называют Црленак Каштелански. Представляете?! Да, Црленак Каштелански – отец американского Зинфанделя и итальянского Примитиво. Согласитесь, сыновей окликнуть попроще, а Зинфандель янки и вовсе сократили до минимума – они зовут его Зин. Из Зина делают мягкие, сладковатые вина, хотя лучшие его экземпляры – напитки самодостаточные, массивные, терпкие, если не сказать колючие.

В общем, до утонченности им далеко, но кто и где видел утонченных американцев?

ЛУЧШИЕ БЕЛЫЕ СОРТА

Шардоне. Шардоне – это деревня в Австралии. Не так ли? Нет, не так. На самом деле это деревня во Франции, в Бургундии, и Шардоне здесь является одним из главных сортов белого винограда. Ну же, вспоминайте! Многие великие белые вина мира – это бургундские. Сделаны они из винограда Шардоне. Но теперь шардоне как стиль действительно часто ассоциируется с белыми винами Нового Света – все эти золотистые, мягкие напитки с нотами персика, ананаса, пряностей и карамели. Вот люди и стали забывать, что в первую очередь Шардоне – это сорт винограда. Кто-то уже действительно считает, что это деревня в Австралии…

Претензии Шардоне на славу базируются на том, что для любого любителя вина, кому под пятьдесят, он был, вероятно, самым важным сортом винограда в мире, поскольку открыл эпоху напитков Нового Света, доминирующих в винных предпочтениях очень и очень многих. Одноименное вино – зрелое, но мягкое, легкое для, так сказать, понимания – стало эталоном сортовых вин, то есть тех, на этикетке которых указывали сорт винограда, из которого оно сделано, а не писали разные другие слова, например о происхождении.

Кто-то из молодых читателей наверняка спросит: «А разве раньше вина маркировали не так?» Нет, не так. Этого не было до тех пор, пока американцы и австралийцы не задались вопросом, который посчитали самым главным: как упростить оформление винной этикетки, чтобы она говорила покупателям о *вкусе* вина в бутылке? Так название сорта винограда и появилось на этикетке в качестве названия напитка. Поскольку один сорт винограда отличается от другого и существенно влияет на ароматы и вкусы вина, указание сорта на этикетке выглядит вполне логичным, но чуть ли не до 1990-х годов такая наглядность была последним, что, казалось, интересовало винный мир. И тогда появилось шардоне. Заметьте – появилось, а не появился. Вино, а не виноград.

Шардоне входит и выходит из моды, но сорт это потрясающий. Его можно выращивать где угодно, от Дании на севере до Патагонии на юге, но лучше всего этот виноград себя чувствует дома, в Бургундии, на востоке Франции. Ему не нужен избыток тепла, но хорошее вино из него можно будет сделать

даже в том случае, если вырастить Шардоне в пустыне. Правда, поливать придется…

В шардоне – том, которое вино, – чувствуются пряные и фруктовые ноты. Иногда вино получается, что называется, нейтральным, но при этом все равно остается вкусным. Шардоне хорошо проходит ферментацию и выдержку в дубовых бочках – вот где можно получить дополнительные оттенки вкуса. А если есть хорошо вызревший виноград этого сорта, то не грех поговорить и о превосходном игристом: в лучших шампанских винах Шардоне играет важную роль.

Совиньон Блан. Этот сорт белого винограда придает своим винам «зеленые» – травянистые и цитрусовые ноты. Такие напитки, кроме всего прочего, хорошо утоляют жажду. Совиньон, или Савви, как его любят называть виноделы Нового Света, или любят, или не любят. Многие говорят, что даже ненавидят его. В чем причина? Слишком простой вкус? Слишком освежающее вино? Его слишком легко понять? Да, пожалуй, все это так.

В винном мире вино нечасто ценится за свою незатейливость. Но если попробовать усложнить совиньон блан, стараясь сделать его более изысканным или, не приведи господь, интеллектуальным, необязательно получится вино из разряда лучше. Дороже – да, но лучше вряд ли. Пробовали… Да, настоящим ценителям угодить сложно. Но я приветствую тех, кто не убеждает виноделов делать это. Совиньон Блан такой, какой он есть. Это наш сорт. Это сорт, созданный для вина, – у него чистый, хорошо заметный и откровенный аромат. Когда же не ценились чистота и откровенность?

Из Совиньона получается «зеленое» вино, островатое, недостаточно мягкое, потому что растет он подчас в довольно прохладном климате. Савви прекрасно себя чувствует там, где много солнца, но оно не слишком жаркое, например на Южном острове Новой Зеландии или в регионах Южной Африки и обеих Америк, охлаждаемых водами арктических либо антарктических океанических течений. В Европе Совиньон Блан лучше всего проявляет себя в юго-западной и западной части Франции, отнюдь не тропических.

Рислинг. Рислинг – сорт противоречивый. Одни виноделы дают ему превосходные аттестации, другие ругают на чем свет стоит. Небольшая группа истинно верующих считает, что Рислинг – лучший сорт винограда на планете. Сам я не столь категоричен, но полагаю, что он заслуживает серьезного внимания.

Сорт родом из Германии, был очень популярен, пока в конце XX века немецкие вина не вышли из моды. При этом

в большинстве стран Восточной Европы часто вино называли рислингом, хотя Рислинга в нем вообще не было! Где уж тут разобраться потребителям – тем, которые не любители. Даже понять, сладкое это вино или сухое, не всегда представлялось возможным.

А чего тут понимать! Рислинг, как и любое другое вино в мире, может быть и сухим, и сладким, и чем-то средним между ними. Здесь есть важный нюанс. Если вино не из Германии, самые хорошие рислинги будут сухими или очень сухими, с кислотностью, которую нельзя не заметить. Правда, немногие вина этого стиля намеренно делают сладкими – это будет указано на этикетке, и они точно окажутся чрезвычайно дорогими. Непревзойденными европейскими производителями рислинга были и остаются Германия и Австрия. В долине Клер на юге Австралии делают рислинг, который может составить конкуренцию немецким и австрийским. Кстати, на Зеленом континенте рислинг является самым сухим из всех вин. В США в разных регионах штата Нью-Йорк тоже преуспели в изготовлении рислинга, хотя в штате Вашингтон считают, что пальма первенства у них.

Мускат. Из этого сорта делают вино, по вкусу напоминающее сам виноград. Мускаты – это группа сортов винограда, переполненных нотами сладких фруктов. Ферментация преобразует вкус вина не слишком сильно, поэтому великолепная ароматная фруктовость винограда переходит в него. Видов Муската много, лучшие называют мелким Мускатом. Мускат мелкозернистый (*Muscat à petits grains*) выращивают, кстати, как на юге, на побережье Средиземного моря, так и на севере, в частности в Германии. Из него какие только вина не делают – от сухих до сладких. Сорт распространен и в Австралии. Здесь в Рутерглене (штат Виктория) из мелкого Муската, к слову, производятся одни из самых сладких вин в мире с богатой палитрой вкусов.

Пино Гри/Пино Гриджо. Я не уверен, что французский сорт Пино Гри должен попасть в топ-10, но его итальянская версия – Пино Гриджо – стала во всем мире настолько популярна, что пропустить его точно нельзя. Тем не менее Пино Гриджо сейчас очень востребован, поскольку его вкус едва ли похож на что-то другое, столь же необыкновенное, плюс к этому капля итальянского шика. Словом, Пино Гриджо неотразим. Вино из него производят в основном в северной Италии, оно несложно и дешево, хотя на северо-востоке страны этот сорт могут взять в оборот более серьезно. Во французском Эльзасе из Пино Гри делают вина полнотелые, медовые. В Германии, Австрии

и Венгрии тоже не плошают – тамошние вина хороши. В Новом Свете этот виноград сажают, но большого успеха с ним добилась только Новая Зеландия, и успех этот не в последнюю очередь – ноты персика и банана.

Шенен Блан. Сорт родом из Франции, из долины Луары. Шенен Блан – виноград универсальный, из него делают вина и сухие, и очень сухие, и удивительно сладкие. Занял он свою нишу и при производстве игристых, в частности в Сомюре и Вувре.

Шенен Блан созревает медленно и обладает высокой кислотностью. Производители игристых вин такие сорта любят, поэтому бывают очень довольны, если год прохладный, а вот другие виноделы знают, что им в этом случае, дабы получить вина с желаемыми характеристиками, придется с кислотой бороться. Так или иначе высокая кислотность стала одной из причин не самой большой популярности этого сорта белого винограда в ЮАР. Климат здесь жаркий, но Шенену это не помеха – он со своей кислотностью не готов расстаться даже в таких условиях. Вина из этого винограда могут быть и освежающими, и глубокими, с нотами ореха: виноделы должны суметь сформулировать стоящую перед ними задачу и стремиться ее выполнить. Для этого есть все предпосылки.

Альбариньо. В последние годы испанские белые вина существенно улучшились, поэтому данный сорт заслуживает места в первой десятке. Альбариньо стал основным сортом белого винограда в Риас Байшас – лучшем винном регионе для белых вин в дождливой, ветреной, но солнечной Галисии, что на северо-западе Испании. Здесь производят одно из лучших вин, сочетающихся с морепродуктами, – с лимонными нотами, искристое, наполненное жизнью. Это отличная новость, поскольку галисийские морепродукты, в свою очередь, одни из лучших в Европе. В северной Португалии этот сорт тоже выращивают (здесь он называется Алваринью), в регионе Винью Верде, и здешние вина тоже прекрасны к морепродуктам. В американской Калифорнии и Новой Зеландии Альбариньо также вниманием не обошли, как и в Австралии. Правда, потом на Зеленом континенте обнаружился казус: то, что там считали Альбариньо, является совершенно другим сортом – это Саваньен с востока Франции.

Гевюрцтраминер. Удивительный сорт. Неоднозначный… И вина из него такие же. У них много поклонников, которые тем не менее часто жалуются. То вино слишком ароматное, то чересчур терпкое, то избыточно экзотическое, чтобы воспринимать его всерьез. Хорошо, не воспринимайте. Просто

получайте удовольствие, когда пьете! Я согласен, что аромат у напитков из Гевюрцтраминера не из простых, но у каких еще вин есть аромат, способный наполнить комнату (небольшую, конечно) запахом цветущей чайной розы? А у каких имеется «восковая» текстура, обволакивающая нёбо? А какие вызывают чуть ли не мгновенную улыбку на лице от получаемого удовольствия? Словом, я поклонник Гевюрцтраминера. Самые знаменитые вина из этого сорта делают во французском Эльзасе, что на границе с немецкими землями. По другую сторону – в Германии – Гевюрц (так его там называют) тоже выращивают. А еще в Австрии, Италии (в северных областях) и Венгрии. Восточная Европа не отстает – Гевюрцтраминера там много. Новый Свет пытается конкурировать, но превосходными винами пока похвастаться не может.

Вионье. Если вы расположены к фруктовым винам, я имею в виду действительно вина со вкусом свежих фруктов, то напитки из винограда Вионье для вас. Вино из него золотистое, с ароматом фруктового сада поздним летом, яркими нотами абрикосов и персиков. Оно не из тех, которые пьют с жадностью, чтобы утолить жажду (для этого лучше подойдет, напомню, совиньон блан или рислинг), и это не то вино, которое подают к изумительно приготовленной рыбе (для этого советуют взять шардоне). Хотите в полной мере насладиться изумительным вкусом с очаровательной фруктовостью? Выбирайте вионье. Раньше одноименный сорт винограда был одним из самых редких в мире – всего несколько виноградников в долине Роны. Теперь его можно увидеть во Франции повсеместно, с ним экспериментируют в Италии и Испании, Австралии и ЮАР. Ну и куда же без Соединенных Штатов? В Калифорнии готовы спорить, что их вионье лучшие в мире. С кем спорить? Пока с Виргинией, а там будет видно.

***Фиано** и его друзья.* В южной Италии, от Неаполя до Сицилии, из Фиано делают чудесное сухое белое вино – насыщенное и яркое. Это один из ведущих старых сортов, который в настоящее время доказывает, что итальянские белые могут быть, по крайней мере, столь же увлекательными, как и итальянские красные, и, возможно, даже лучше.

А что же друзья Фиано? Первый среди них сорт Фалангина. Это замечательный виноград из окрестностей Неаполя, даже более ароматный, чем Фиано. Следующий неаполитанец – сорт Греко, что называется домашний, с обусловленным здешними почвами вкусом. В Сицилии на склонах Этны растет Карриканте – у вина из него аромат белых цветов и яркие ноты зеленого яблока, дикого меда, мяты. А еще минеральные оттенки – зря что

ли Этна действующий вулкан? В окрестностях озера Гарда на севере Италии – свой премьер: сорт Гарганега. Ну ладно, не премьер… Виноград универсальный.

Итак, хотя первым в этом списке я поставил Фиано, следует отметить, что особых заслуг по сравнению с другими у него нет. «Итальянцы» один другого лучше.

МЕНЕЕ ИЗВЕСТНЫЕ СОРТА

Алиготе. Забытый белый сорт Бургундии, к которому у многих отношение неоднозначное. Говорить о нем не любят. Но как даже неловкая чудаковатая тетушка может иметь положительные черты, так и Алиготе характеризуется достаточно интересным кисловатым вкусом с нотами лимона и яблочной кожуры. Его умело используют в Восточной Европе и России.

Коломбар. На юго-западе Франции, в Гаскони – на родине д'Артаньяна, из Коломбара производят хорошие, но резковатые вина с нотами цедры лайма и зеленых слив. Это своего рода местный Совиньон Блан. Поскольку Коломбар известен своей освежающей кислотностью, он стал популярен в США (в Калифорнии), ЮАР и Австралии.

Мальвазия. Вино из Мальвазии может быть белым, розовым или красным, сладким или сухим, тихим или игристым, а также крепленым. Интересно, как это? Дело в том, что данное название используют, когда говорят о семействе сортов винограда, которые выращивают вокруг Средиземного моря и дальше – на острове Мадейра в Атлантическом океане (там его называют Мальмси). В Италии и Греции производится много неплохих сладких вин и ряд ничем не примечательных сухих белых, а в Хорватии эти самые сухие белые восхитительные. Нельзя не отметить, что со временем вкусовые и ароматические характеристики напитка только улучшаются.

Марсан. Чаще всего название этого сорта можно увидеть на винах из Австралии, а иногда калифорнийских. Во Франции Марсан используют и отдельно, и в купаже. В долине Роны и регионе Окситания, бывшем Лангедок-Руссильоне, делают прекрасное золотистое вино с нотами жимолости и изюма.

Мюскаде. Бледное вино со вкусом и ароматом, которые можно охарактеризовать как нейтральные, из этого сорта винограда, производимое в долине Луары неподалеку от Нанта, на протяжении одного-двух поколений любителей пользовалось спросом в Британии. На самом деле Мюскаде сорт называют только дома, всем остальным он известен как Мелонь де Бургонь.

А стиль да, мюскаде, но это немного другая история.

Пино Блан. Виноград похож на Шардоне – его более мягкую версию, поэтому многие пьющие вина из Пино Блан уверены, что в их бокалах шардоне. Родом сорт из Бургундии, как и Шардоне, но теперь чаще встречается в Эльзасе – здесь из Пино Блан делают легкие белые с нотами яблока и сливы, а также хорошие игристые. Кроме Франции его выращивают в Германии и Италии, а также некоторых странах Восточной Европы. Лучшим производителем Нового Света является США (штат Орегон).

Русан. Сорт, дающий яркое, с нотами цветущего сада вино, наиболее известен во Франции в северной части долины Роны, но название его редко увидишь на этикетке. Говорят, что выращивать Русан нелегко, но французские виноградари с этим справляются, хотя чаще используют его не «соло», а «моно» – в купажах. В последнее время сорт стал вызывать интерес у производителей вина в Швейцарии, Австралии, США (в Калифорнии) и других странах.

Семильон. Распространен на юго-западе Франции, в Бордо, – там из него делают отличные сухие белые и великие сладкие сотерны, часто в купаже с Совиньон Бланом. Молодые вина имеют легкий ягодный аромат, а вот семильон с историей (скажем, десятилетней выдержки) отличается сильным ореховым ароматом, и финиш у него может длиться минуту-две. В целом эти белые обладают особенностью умеренно сочетать все вкусовые характеристики ингредиентов в бутылке, так же как большинство рислингов. Самые знаменитые «цельные» вина из Семильона производит в Австралии, в долине Хантер. Хорошие экземпляры можно найти также в ЮАР и обеих Америках.

Торронтес. Когда я впервые попробовал вино из этого винограда, мысли в голову пришли не так чтобы возвышенные… И запах у него был подходящий для того, чтобы освежить ванную комнату. Правда, времени с тех пор прошло немало. Сегодня все не так грустно, более того – Торронтес называют второй эмблемой винной Аргентины после Мальбека. Подтверждаю: вино, сделанное из винограда, выращенного в аргентинских Андах, может быть вкусным. Наверное, и поэтому Торронтес стал перебираться в соседний Уругвай.

Вердехо. Сорт является основой «скрипучих» белых вин региона Руэда в центральной Испании – сухих, освежающих, с нотами грейпфрута. Здесь ему были отданы все виноградные участки уже в начале XVIII века. Вердехо очень похож на Совиньон Блан, поэтому, наверное, и стал столь успешным. Сейчас его пробуют культивировать в США, в штате Виргиния.

Верделью. Сорт известен благодаря тому, что на Мадейре из

него делают довольно сухие крепленые вина. В материковой Португалии из Вердельо получают хорошие напитки, но им, по правде сказать, далеко до тех, что везут из Австралии, в основном из Нового Южного Уэльса. На Зеленом континенте научились производить из этого сорта насыщенное сухое белое, чуть маслянистое, с яркими цитрусовыми нотами.

Вердиккьо. Один из лучших и при этом самых старых сортов винограда в Италии для производства сухого белого вина. Есть исторические документы, подтверждающие, что Вердиккьо в области Марке выращивали еще в XIV веке. Сегодня из него делают прекрасные вина, в частности «Вердиккьо деи Кастелли ди Йези» (*Verdicchio dei Castelli di Jesi*) и «Вердиккьо ди Мателика» (*Verdicchio di Matelica*) – оба все там же, в Марке. В винодельческой зоне Соаве сорт называют Треббьяно ди Соаве, а в Лугане – Треббьяно ди Лугана. Так уж повелось.

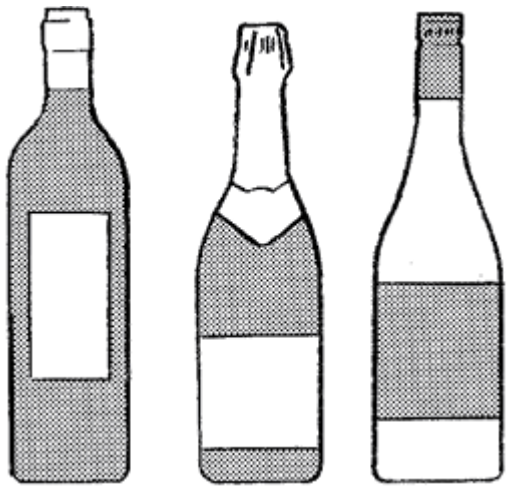
Верментино. В Италии виноград этого сорта выращивают на побережье Средиземного моря и на Сардинии. Здесь тоже не обошлось без двойных имен: в Лигурии его называют Пигато, а в Пьемонте – Фаворита. Производят из этого винограда, как его ни назови, освежающие сухие белые с цитрусовыми и яблочными нотами, а также тонами диких трав. Верментино популярен на Корсике и на юге Франции, где тоже получил новое имя – Ролле. В Новом Свете – в США и Австралии – виноград пока не переименовали. Наверное, потому, что его там еще немного.

Верначча. На Сардинии из одного варианта этого изумительного сорта делают бледные сухие белые, а также насыщенный сухой или сладкий херес. В Тоскане, в Сан-Джиминьяно, из другого варианта Верначчи производят легкое белое вино – бодрое, освежающее, с нотами лимона. Оно там очень популярно, и не только потому, что является единственным местным белым в продаже.

Виура. Сорт также известен как Макабео. На юге Франции и на севере Испании из него делают нейтральные белые вина. Впрочем, на севере родины фламенко с этим согласны не все. В Риохе – одном из винодельческих регионов Испании, которому она обязана своей славой и высоким местом в рейтинге стран – производителей вина, это основной сорт белого винограда, а вкус и аромат тамошних вин нейтральными точно не назовешь. Кроме того, Виура используется для производства кавы, испанского игристого. А что касается юга Франции… В Руссильоне из Виуры, купажируя этот виноград с белым Гренашем и Кариньяном, производят отличные вина – плотные, терпкие, с фруктовыми нотами.

Категории стиля

Вино бывает разных стилей, их насчитывают сотни, а может быть, и тысячи. Составление статистики я, пожалуй, оставлю ценителям вина, располагающим для этого достаточным временем, а мы поговорим о том, что вернее всего было бы назвать категориями. Категориями стиля. Это, конечно, не парад красных, белых и розовых, но лучшие их представители перед вами пройдутся. Не бойтесь, о крепленых и игристых мы не забудем – они в нашем списке последние по порядку, но отнюдь не по значимости.



ОСНОВНЫЕ СТИЛИ КРАСНЫХ ВИН

Легкие, свежие. Легкие, свежие вина, которые пьют молодыми, думая не о выдержке, а только о том, чтобы получать удовольствие во время ежедневной трапезы, производят во многих винных регионах мира. Возможно, самым известным примером таких вин является французское божоле. Красным из долины Луары эта задача тоже по плечу. Вина стиля ховен, или молодые испанские, пользуются популярностью в самой Риохе (!), как и в Кастилии – Ла-Манче, в частности в Вальдепеньясе, а гарнача в Арагоне. Итальянские вальполичелла и терольдего тоже имеют поклонников. Молодые чилийские мерло и аргентинские бонарда не просто преуспевают – они подчас восхитительны.

Пряные, теплые. Здесь лидирует австралийский шираз. Из Чили, Аргентины (хотя ее главный козырь – мальбек) и ЮАР тоже везут хорошие ширазы, правда пока их немного. Суперпряными могут быть калифорнийские зинфандели. Множество версий такого вина традиционно есть у Португалии, Испании, Франции и Италии, а вот в Ливане отличились – там практически придумали стиль красного вина касба. Имеются пряные теплые красные и в Турции.

Терпкие, с нотами черной смородины. В этом оркестре дирижерская палочка у Каберне Совиньона. Вина, сделанные из него, могут быть с довольно сильными танинами и оказаться переполненными нотами темных ягод. Больше этих нот получают при выдержке лучшие бордоские купажи Каберне, хотя дешевыми такие напитки, конечно, не будут. Прекрасны и купажи Калифорнии, Австралии, Чили, Новой Зеландии и ЮАР (Каберне Совиньон с Мерло). Португальские, из долины Дуэро, богаты нотами всех видов темных ягод, у них у аромат часто такой же. У вин итальянской Тосканы больше терпкости.

Шелковистые, с клубничными нотами. Шелковистость – прерогатива сорта винограда Пино Нуар. Французская Бургундия – самый известный пример. Делают такие красные и в Чили, Новой Зеландии, США (Орегон и Калифорния), ЮАР и в Румынии. А еще шелковистыми и при этом дубовыми являются некоторые испанские риохи. В Сент-Эмильоне и Помроле встречаются бордо с нотами клубники, но тут вопрос, шелковистые они или бархатистые…

ОСНОВНЫЕ СТИЛИ БЕЛЫХ ВИН

Ароматные. В наше время производят много сухих белых вин с соблазнительными ароматами, ведь современные технологии виноделия и более ранний сбор урожая (спасибо всемирному потеплению!) дают возможность «поиграть» ароматами. Самыми известными и экзотическими напитками данной категории являются мускаты и гевюрцтраминеры (особенно ими славится французский Эльзас), а на юге Германии и в Австрии производят ароматные вина из винограда сорта Рислинг, его клона Шойребе и Граубургундера (это Пино Гри/Гриджо). Достойные внимания напитки делают в Италии из Фалангина, в Греции из Малагасия, в Хорватии из Мальвазии, в Аргентине из Торронтеса и в Венгрии из Ирсай Оливера. Очень ароматны вино стиля годелло с северо-запада Испании и вионье Южной Европы и Нового Света. Англичане верны себе – их вино из сорта Бахус имеет запах

весенней живой изгороди.

Золотистые, сладкие. Богатые вкус и аромат, сладость, сильные ноты меда, персика, ананаса и иногда цитрусовых. Чего вам еще? Самые известные из вин, о которых мы сейчас говорим, – французские сотерны. Прекрасен и венгерский токай. Отличные вина производят в Австрии и Германии. Стараются держать марку Чили, Австралия, США (Калифорния), Новая Зеландия и ЮАР. Канадский айсвайн (ледяное вино)? О да, но это отдельная история.

Зрелые, фруктовые. Сегодня многие австралийские шардоне стали легкими, с сильно выраженной кислотностью, а также более сухими, поэтому найти богатые, зрелые, фруктовые сухие белые вина оказывается сложнее. Шардоне других винодельческих стран все еще могут соответствовать таким характеристикам. В Калифорнии чтут традиции стиля, как и в Чили, Аргентине, Новой Зеландии, ЮАР и средиземноморских странах, причем во всех можно найти и дешевые, и дорогие вина этого стиля. Безусловно, сто́ит попробовать выдержанный в дубовых бочках южноафриканский шенен и семильон из южной Австралии.

Интенсивные, с ореховыми нотами. Сухие, но при этом полнотелые и интенсивные, с нотами овса, поджаренной хлебной корочки, а иногда и серы (!) вина этих стилей на удивление вкусны. Данные оттенки подчас хорошо чувствуются в белых бургундских, но чаще они приходят из-за океана – из Австралии и Новой Зеландии. Делают такие вина и в ЮАР, США (Калифорния, Орегон и Вашингтон), Канаде. В Европе кроме Франции подобными умениями может похвастаться разве что Италия.

Очень сухие, нейтральные. Звучит не сказать чтобы завлекательно, но большинство белых вин мира, безусловно, нейтральны, а в Европе их бо́льшая часть, кроме того, очень сухие. Дело тут в том, что многие белые делают с одной целью: чтобы они хорошо сочетались с легкими закусками, подаваемыми к вину в барах, – тапас, снеками, называйте их как хотите, или основными блюдами. При этом, где вы будете тянуть белое под рыбу и морепродукты – в ресторане, на своей кухне или у соседей, тоже не важно. Очень сухие, нейтральные вина для этого идеальны. Самым известным из них долго было французское мюскаде, но сегодня пальму первенства у него пытаются перехватить итальянское пино гриджо и большинство белых, при производстве которых используют местные сорта от Португалии до восточного Средиземноморья. В Новом Свете в полной мере соответствуют этому требованию шардоне или

шенены, если их не выдерживали в дубовых бочках, конечно.

Недостаточно мягкие («зеленые»), резковатые. В этой категории доминирует вино стиля совиньон блан. Живое, хрустящее, приправленное кислотой и нотами зеленых фруктов, с соответствующими ароматами. Сейчас это направление возглавляет Новая Зеландия, но во Франции, в долине Луары, Эльзасе и Бордо, а также в прибрежных районах Чили и ЮАР «хрусткие» совиньоны тоже делают. Не отстают и испанские альбариньо и руэда, австрийский грюнер вельтлинер, семильон/совиньон из Западной Австралии и сухие рислинги Австралии, США (штат Нью-Йорк), Германии и той же Новой Зеландии.

ОСНОВНЫЕ СТИЛИ РОЗОВЫХ ВИН

Как розовое вино стало розовым?

Пожалуй, скажу сразу: настоящие мужчины розовое вино пьют. Более того, кое-где оно становится настолько популярным, что уже впору говорить о «розовой» революции. Еще скажу о бутылках. Размер имеет значение. Ни минуты не сомневаюсь в том, что великолепные большие бутылки розового видели все. Это магнумы – так называются бутылки, размер которых равен двум стандартным (1,5 литра), и они заполонили полки магазинов. На некоторых вечеринках о такую не дай бог споткнуться…

Начало этому буму положили розовые вина Прованса. И уже не имеет значения, что их делают в Шато Мираваль (Брэд Питт и Анджелина Джоли до сих пор не могут прийти к компромиссу об этой своей собственности – поместья, в котором состоялась их свадьба). Похвастаться каким-либо особым вкусом они не могут, но все-таки вина довольно-таки приятные, ненавязчивые, мягкие. Что в них действительно хорошо, так это цвет. В настоящее время многие виноделы пытаются производить эти вина – суперпрозрачные розовые, но добиться интересного вкуса мало кому удается. В других южных регионах Франции и долине Роны такие напитки производят, но они более мощные. Немного розовых сегодня делают в каждой винодельческой стране, но в прохладной Северной Европе они часто более привлекательны, чем красные тех же регионов. «Матеуш Розе» (*Mateus Rosé*) и «Лансерш Розе» (*Lancers Rosé*) из Португалии – оригинальные розовые игристые. Обычно такие вина дороже, чем игристые белые. Да-да, и в Шампани тоже. Может быть, из-за того, как розовое игристое выглядит в бокале?

Большинство розовых Нового Света слегка грубовато. В таких

местах, как ЮАР и Австралия, возможно, это происходит из-за того, что производители «больших» вин, этаких вин-мачо, считают розовое второстепенным. Или из-за того, что многие страны за океаном (если смотреть из Европы) делают красные, переполненные ароматами, и, как бы виноделы ни старались их приручить, они остаются слишком фруктовыми, мешающими получить отличные розовые, к которым ведь тоже предъявляются определенные требования.

Сладкие. Оригинальны экземпляры «Розе д'Анжу» (*Rosé d'Anjou*) из долины Луары, «Матеуш Розе» (*Mateus Rosé*) и «Лансерш Розе» (*Lancers Rosé*) из Португалии, о которых я уже говорил. Зинфандель из Калифорнии, практически белый (розовый цвет только слегка заметен), его часто и называют напитком с розоватым оттенком или белым зинфанделем, – вино довольно сладкое, но, если его охладить, это может стать достоинством.

Тонкие, изящные. Хорошее розовое вино должно быть освежающим, а также восхитительно сухим – не сладким и уж тем более не слащавым. Требования к стилю начала диктовать, повторю, Франция, и розовое бордо – вино привлекательное, с легкими нотами свежей листвы, а бордоский кларет – уже не бледноватое красное, нормальное розовое вино, хотя и более плотное. «Каберне д'Анжу» (*Cabernet d'Anjou*) из долины Луары послаще, но, что называется, в пределах. «Розе-де-Луар» (*Rosé de Loire*) – прекрасное сухое розовое. Элегантные розовые вина из Пино Нуар производят в Сансере в верховьях Луары и в Марсане в северной Бургундии. Юг Франции, Кото д'Экс-ан-Прованс, Люберон и Венту, славятся сухими розовыми с фруктовыми нотами. В Костьер-де-Ним делают легкие напитки с очень-очень-очень ненавязчивым ароматом. Розовые сухие вина Кот-де-Прованс прекрасны. Недостаток у них один – очень дорогие, как и те, что родом из Бандоль и Белле, что на Лазурном берегу. В северной Италии, на берегу озера Гарда в Бардолино и Ривьера дель Гарда Брешиано, производят кьяретто – легкое, освежающее бледное розовое вино. Вкусна розовая гарнача из Наварры и Риохи. И что интересно, хороши английские розовые.

Характерные. Сухое розовое вино может быть замечательным, с нотами клубники, малины, шиповника, вишни, яблока, а также трав. В большинстве стран сухие розовые делают, используя практически любой сорт красного винограда. Попробуйте вина из таких серьезных сортов, как Каберне, Сира или Мерло, либо обратите внимание на напитки из Гренаша/Гарначи или Темпранильо из испанских Ла-Манчи, Кампо-де-Борха и Хумильи. В Апулии и на Сицилии, на итальянской

«пятке», тоже делают вкусные розовые. Мощные сухие розовые из южной части долины Роны, из Тавеля и Лирака, хорошо сочетаются со многими блюдами, но, если вам нравятся освежающие вина, их следует пить молодыми, всего через год или год с небольшим. Хорошие ароматные розовые вина предлагает Южная Америка – попробуйте крепкие напитки на основе Шираза и Каберне из Чили или Мальбека из Аргентины. Нельзя также не упомянуть о сухом, но при этом полнотелом розовом вине из Калифорнии, часто изготовленном из Сира, австралийском гренаше из долины Баросса и новозеландских розовых.

САМОЕ ВАЖНОЕ О КРЕПЛЕНЫХ ВИНАХ

Классические крепленые вина появились на свет случайно: в процессе длительных поисков виноделов, озабоченных тем, чтобы как можно дольше сохранить свою продукцию. Спирт добавляли, чтобы уберечь вина от порчи во время долгих и зачастую жарких морских перевозок.

Крупнейшими производителями двух самых известных крепленых вин являются Испания – она знаменита хересом, и Португалия – ее прославили портвейн (порт) и мадейра (мадера). Базовое столовое вино Андалусии на юго-западе Испании, откуда родом херес, – белое, с нейтральным вкусом, а базовое долины Дуэро в северной Португалии, родине портвейна, – темно-красное, грубоватое, с горчинкой и выраженной кислотностью. Ни то ни другое в течение многих лет у виноторговцев восторгов не вызывало: при перевозке в бочках по морю в североевропейские порты они часто превращались чуть ли не в уксус. И тем не менее по разным причинам, не в последнюю очередь связанным с войнами с французами, эти вина в огромных количествах отправляли на север Европы, но «выживать» в таких морских путешествиях они стали только тогда, когда в них догадались плеснуть бренди.

ОСНОВНЫЕ КРЕПЛЕНЫЕ ВИНА

Крепленые вина могут быть и потрясающими сухими, и удивительными сладкими.

Херес. Подлинное вино из «треугольника» хереса, что на юго-западе Испании, является главной драгоценностью в короне очень сухих вин с кислинкой и ореховыми нотами, бледно-желтых или янтарных. Этот напиток – поистине одна из самых выгодных

покупок в мире вина.

Портвейн (порт). Ведущий стиль красного сладкого вина долины Дуэро в северной Португалии.

Мадейра (мадера). Увлекательное вино, кисловато-сладкое, с нотами дыма. Настоящее чудо с волшебного острова в Атлантическом океане.

Мускат. В Европе – Франции, Испании, Португалии, Италии и Греции – производят превосходные мускаты. В Австралии, Рутерглене, не отстают – здешний мускат признан вином мирового класса.

ХЕРЕС

Не знаю, как в других галактиках, а на планете Земля, без всяких сомнений, одно из величайших вин – херес. У него бесподобный вкус.

Настоящий херес производят только на юго-западе Испании, в треугольнике между городами Херес-де-ла-Фронтера, Санлукар-де-Баррамеда и Эль-Пуэрто-де-Санта-Мария. Звучит как песня, правда? Есть кипрский херес, южноафриканский и британский, но теперь название вина защищено, то есть стало маркой, контролируемой по происхождению, а значит, давать его можно лишь настоящему хересу – тому, который испанский. Напитки с Кипра, из ЮАР и Британии – это шерри.

Основой почти всех хересов является белый виноград Паломино, и почти каждый великий херес – вино сухое. Таковы бледные, островатые напитки стилей фино и мансанилья. Правильный амонтильядо тоже сухое, темного цвета вино с ореховыми нотами. У олоросо более глубокий, насыщенный вкус, этому хересу может быть и 20, и 40, и 60 лет, и даже больше. И тут надо сказать о системе «солера». По-испански *solera* – основание, и действительно в пирамиде уложенных рядами друг на друга бочек с вином лежат самые старые. И вино в этих бочках самое старое, а в бочках верхнего ряда, стало быть, самое молодое. Нижний ярус называется по имени самой системы – солера, в составляющих его бочках находится вино, которое по мере готовности отбирают для того, чтобы разлить по бутылкам – пусть идет к людям. Бочки второго яруса носят название криадера 2, третьего – криадера 3 и т. д. Движение конечного продукта такое: отобранный из солер объем восполняется таким же объемом из криадеры 1, ее бочки пополняются вином из криадеры 2, дальше, что называется, со всеми остановками. Следовательно, чем выше солера, тем больше

возраст купажей в каждом ряду. Вина стилей фино и мансанилья обычно бледные, довольно молодые (им всего несколько лет), но великие олоросо могут содержать сотню вин разных урожаев, представленных в купаже.

В небольших количествах также производят прекрасный сладкий херес (*Dulce*) на основе сорта Педро Хименес. Этот темный, чуть ли не приторный напиток входит в число самых богатых вин на планете (то есть вин с полно выраженным вкусом). Конечно, большинству доступных брендов хереса до великих далеко, но поклонников у этого стиля много, а поскольку миром правит маркетинг, появилось и современное изобретение – *Pale Cream*, вино, составленное из сухого фино биологической выдержки и подсластителя.

Основные стили хереса

Фино и его друзья. Отличительной чертой производства фино является ферментация виноградного сусла под пленкой особого вида хересных дрожжей – флора. Молодые, недавно ферментированные вина, предназначенные для этого стиля, перед тем как поместить их в бочки для выдержки в течение не менее трех лет, слегка крепят спиртом, до 15–15,5 %. На поверхности вина образуется тонкая пленка флора, защищая его от воздуха (и тем самым сохраняя цвет) и придавая характерные ноты. Добавление молодого вина каждый год питает флор, поддерживая его толщину равномерной. Во многом схожие с фино вина мансанилья выдерживают только в Санлукар-де-Баррамеда. Этот прибрежный город имеет особенные климатические характеристики – здесь более высокая влажность и температуры пониже, что обеспечивает флору свою специфику. Амонтильядо заканчивает созревать уже после того, как слой флора отмирает (примерно через пять лет), то есть в контакте с воздухом. У таких вин, очень сухих, золотистый или янтарный цвет, характерный аромат миндаля и длительное послевкусие.

Олоросо. Этот херес сильно крепят после ферментации, чтобы сдерживать рост флора. Таким образом, олоросо созревает в бочке, контактируя с воздухом, благодаря чему он постепенно темнеет, оставаясь сухим, но при этом напиток получает богатые, интенсивные ноты миндаля и изюма.

Другие виды. Безусловно, заслуживает упоминания мансанилья пасада – выдержанная мансанилья с большей глубиной вкуса, в частности сильными нотами ореха. Нельзя не сказать о пало кортадо – восхитительном сухом хересе, в полной мере демонстрирующем ароматы амонтильядо в сочетании со структурой и глубиной олоросо, высоко ценящемся во всем мире.

Сладкий херес делают из заизюмленных на лозе ягод винограда сортов Педро Хименес или Москатель. Выдержанный «Педро Хименес» (*Pedro Ximénez*) – напиток плотный, чуть ли не клейкий, обволакивающий нёбо, в той мере, в которой это возможно для вина, чтобы его не перепутали с сиропом.

Другие страны. Называть свои вина хересом права ни у кого нет, но в Австралии и ЮАР делают в небольших количествах выдающиеся напитки этого типа, обычно сухие в интенсивном стиле амонтильядо или олоросо. Кипрский «продукт» качеством никогда не славился, и его производство постепенно сходит на нет. Британский был еще хуже и, конечно же, скоро исчезнет с прилавков.

ПОРТВЕЙН

Крепленый портвейн, который поступал в разные страны из Португалии, долгое время был крепким, грубоватым и сухим. Сладким он стал из-за ошибки одного из виноделов долины Дуэро, который провел крепление своего вина до завершения ферментации, убив таким образом дрожжи и оставив в вине много сахара. Как хорошо, что этот человек ошибся!

Большинство портвейнов делают из разных сортов красного винограда, хотя в небольших количествах производят и белый портвейн – иногда довольно сухой, но сейчас определенно намного лучше, чем раньше. Некоторые портвейны пьют молодыми (руби), но основное правило – выдержка либо в бочках, либо в бутылках.

Основные стили портвейна

Винтажные (портвейны с точным годом урожая). Это самый прекрасный из портвейнов, созревающих в бутылке, отдельного, выдающегося урожая и из гроздей, собранных на лучших виноградниках. Винтажным портвейн каждый год не «объявляют» (обычно его декларируют 3–4 раза за десятилетие) и вообще делают сие только на второй календарный год нахождения напитка в бочках, если производитель считает, что качество этого вина действительно высокое. Бутилируют «винтажи» через два года и вскоре могут начать продавать, что в порядке вещей, например, для США. На данном этапе портвейн обладает необходимой мощью для торопящихся американцев. В Британии его обычно выдерживают в течение 20 лет и более, чтобы все вкусы и ароматы могли раскрыться полностью. Винтажный портвейн имеет осадок, о чем нужно помнить, наливая последний

бокал.

Портвейны отдельной кинты (хозяйства). Портвейн отдельной кинты (портвейн сингл-кинта) – это вино из одного поместья, произведенный из сырья одного года урожая. Многие экспортеры в те годы, когда заявления о винтаже не последовало, продают портвейн под названием отдельной кинты, но бывает, что такие вина по качеству не уступают винтажным портвейнам того же хозяйства или даже превосходят их.

Винтажные портвейны позднего розлива (*Late Bottled (Vintage) – LBV*). Такие напитки выдерживают в течение 4–6 лет в бочке и/или емкости из нержавеющей стали, а затем обычно фильтруют, чтобы избежать образования в бутылке осадка. *LBV* – портвейны более легкие, чем винтажные. После розлива их можно сразу продавать. Нефильтрованные *LBV* обладают значительно лучшим вкусом – притом что их подчас выдерживают лет пять, а то и больше.

Портвейны с осадком. В данном случае речь идет о купажах качественных портвейнов двух или трех урожаев, без фильтрации и после 3–4-летней выдержки в бочках. В бутылках после розлива у этого более мягкого типа винтажного портвейна, или его младшего брата, образуется осадок, но сие одновременно и своеобразная гарантия качества.

Портвейны руби. Самые молодые красные портвейны с выдержкой от года до трех лет. Их насыщенный алый или гранатовый цвет напоминает благородный оттенок рубина, отсюда и название. Руби отличаются ярким фруктовым вкусом, свойственным молодым напиткам. В последнее время качество этих портвейнов заметно улучшается.

Портвейны класса резерв. Большинство таких портвейнов можно классифицировать как премиум руби – молодое вино этого стиля класса люкс. Срок их выдержки редко превышает 3–5 лет, и часть таких вин (к сожалению, не очень большая) имеет хорошее соотношение цены и качества.

Портвейны тони. Это имя в семействе портвейнов досталось напиткам, полученным в результате купажирования разных урожаев и выдерживавшимся в бочках. Вино имеет характерный светло-коричневый цвет, а вкус его строится на тонах сухофруктов и орехов. У хорошего тони на этикетке есть указание возраста. У выдержанного напитка – купажа вин с минимальным средним «стажем» от 10 лет – цвет все еще может быть немного «огненным». У 20-летних тони цвет уже точно будет характерный, а вкус такой, что его не спутаешь ни с каким другим вином в мире. Чтобы описать 30-летние тони, нужно уметь слагать стихи, а 40-летние – очень редкие – даже сочинять музыку к ним.

Сами португальцы свои тони, конечно, любят но почему-то предварительно охлаждают их в течение 1–2 часов.

Колейта. Этот портвейн по праву достоин звания редчайшего португальского крепленого вина, так как его объем составляет всего 1 % от общего объема всех крепленых долины Дуэро. Как и винтажные портвейны, колейта, или, как его иногда называют, кулейта, появляется на свет только в исключительные годы, но теперь уже исключительные из исключительных.

Белые. Лучшие белые портвейны являются сухими, выдерживаются в дубовых бочках и могут похвастаться ореховыми нотами, но таких немного. Остальные либо грубоваты, либо слишком крепки. И да, белые портвейны лучше подавать в качестве аперитива – охлажденными, со швепсом и долькой лимона.

Розовые. Как правило, розовые портвейны бывают очень сладкими, их лучше подавать со льдом или использовать в коктейлях.

МАДЕЙРА

Не спорю, Мадейра – это автономный регион Португалии, расположенный на одноименном архипелаге в северной части Атлантического океана. И вы не спорьте – здесь производят крепленое вино, которое прославилось благодаря тому, что Мадейра была последним портом захода для кораблей, покидающих Европу и направляющихся в Америку, Южную Африку или Индию. Вкус его по большому счету не имел значения; для экипажей сие был единственный оставшийся шанс хорошенько выпить перед долгим путешествием по морю.

Существует четыре основных типа мадейры (мадеры): серсиаль – очень сухое вино с заметной кислотностью, вердельо – тоже сухое, но более полнотелое, и ноты у него поинтереснее, боал – довольно сладкое, коричневого цвета и мальвазия (мальмси) – самое сладкое и самое коричневое. Все мадейры, какими бы сладкими они ни были, имеют остаточную кислотность и, как правило, демонстрируют очень индивидуальные ноты дыма – их добиваются сознательно для имитации последствий длительных морских экспедиций, улучшавших качество этого вина в то время, когда ходили под парусом. Хотя мадера была популярна в Северной Европе, виноделы США, в частности южных штатов, всегда считались ее большими знатоками.

КРЕПЛЕНЫЕ МУСКАТНЫЕ ВИНА

Крепленые мускаты, безусловно, можно назвать одними из самых значимых крепленых вин. Производят их в странах Средиземноморского бассейна – это прекрасные мускаты из Греции, например «Самос» (*Samos*) и «Санторини» (*Santorini*), из Италии, в частности «Москато Пассито ди Пателлерия» (*Moscato Passito di Pantelleria*), и Франции, скажем «Мюска-де-Фронтиньян» (*Muscat de Frontignan*) и «Мюска-де-Ривзальт» (*Muscat de Rivesaltes*). Мускаты Испании и Португалии тоже хорошие. Кто скажет плохое слово о «Москателе» (*Moscatel*)? ЮАР производит прекрасный мускат «Констанция» (*Vin de Constance*), а в Австралии (штат Виктория) есть мускат высокого качества «Рутерглен» (*Rutherglen*).

КОРОТКО О ГЛАВНОМ: ИГРИСТЫЕ ВИНА

Игристое вино словно создано для того, чтобы поднять людям настроение, помочь им отпраздновать какое-то событие, заставить всех смеяться и флиртовать. И все это благодаря веселым пузырькам в нем, а вовсе не его аромату и вкусу. Итак, значение имеет умение создавать качественные пузырьки.

Традиционный метод производства игристых вин (метод шампанизации)

Чего уж тут, лучшие пузырьки создаются методом шампанизации (за пределами региона Шампань на севере Франции его обычно называют традиционным или классическим методом). Начинается все с заполнения бутылки тихим вином с добавленными в него дрожжами и сахаром (тиражная смесь), которую герметично закрывают кронен-пробкой (это такое специальное устройство, состоящее из круглого куска жести, согнутого по краю, и уплотнителя), оставляя газовую камеру высотой 6–8 сантиметров от верхнего края венчика горла. В бутылке начинается вторичная ферментация, слегка увеличивается содержание алкоголя и выделяется много двуокиси углерода. Этот газ хорошо растворяется в жидкости, что и происходит с ним в вине. Там он и ожидает того момента, когда кто-то выплеснет эту смесь пены и веселья, открыв бутылку.

Создание более мелких пузырьков. Метод шампанизации, запускающий в бутылке вторую ферментацию, создает значительно меньшие по размеру пузырьки, но в большем количестве, чем при любом другом способе или в хорошо сделанных винах в стиле шампанского. Пузырьки могут «жить» до

20 лет.

Сведение осадка на пробку и сбрасывание его. В результате вторичного брожения в бутылке выпадает осадок. Его удаляют, собрав на горлышке бутылки, заморозив и выбив кронен-пробку вместе с осадком, – вино получается прозрачным. Теперь уже бутылку закрывают натуральной или полиэтиленовой пробкой со специальной скобой.

РЕЗЕРВУАРНЫЙ МЕТОД

Наряду с этим существует резервуарный метод создания игристого, при котором тихое вино помещают, как следует из названия, в большой герметичный резервуар. Туда добавляют дрожжи и сахар, после чего начинается вторичная ферментация. Двуокись углерода растворяется в вине – резервуар-то закрыт герметично. После стабилизации вино фильтруют при повышенном давлении, выдерживают и разливают в бутылки, охлажденные до температуры –2 ˚С, чтобы предотвратить вспенивание и потерю углекислого газа. Также перед розливом из бутылок удаляется воздух, дабы не допустить его растворения в шампанском. Пузырьки в таких напитках по размеру больше, но самих их меньше. Это недорогие вина, но, если их подавать охлажденными до 0 ˚С, они совсем неплохи.

МЕТОД «ВЕЛОСИПЕДНОГО НАСОСА»

Самый малозатратный способ производства игристого вина – это метод одного брожения, или «велосипедного насоса», называемый в Средиземноморье *vino pompo*. Вино в данном случае буквально «накачивают» газом, и из бокала пузырьки улетучиваются мгновенно. Единственное пристойное игристое вино, произведенное по этому методу, – это «Совиньон Блан» (*Sauvignon Blanc*).

ОСНОВНЫЕ ИГРИСТЫЕ ВИНА

Хорошее игристое может поднять настроение, даже если им просто любоваться в бокале. Не буду повторять прописные истины – шампанское делают только в Шампани. В остальных французских провинциях долго горевать по этому поводу не стали и начали производить креман (*Crémant*) – это любое другое

французское игристое, сделанное как шампанское, со вторичным брожением в бутылке. Испанцы делают каву, а итальянцы – франчакорту. Со временем *Franciacorta*, производимая на небольшой территории в Ломбардии на севере Италии, тоже стала защищенным названием. «Просекко» – это скорее игристое для вечеринок, как и немецкое «Зект» (*Sekt*), а вот «Асти» – игристое с фруктовыми нотами, сделанное из винограда сорта Москато, может располагать к несуетному времяпрепровождению. Английское игристое вино скоро станет способно составить конкуренцию французскому. В последние годы британские производители неизменно получают за него награды на международных выставках. Да что там выставки! В 2012 году английское игристое стояло рядом с французским шампанским на монаршем столе во время празднования 60-летия правления королевы Елизаветы II. Австралия, Бразилия и США (Калифорния) производят очень хорошие игристые вина – каждое по-своему.

ШАМПАНСКОЕ ВСЕ ЕЩЕ ЛУЧШЕЕ?

Давайте по порядку. Итак, что такое шампанское? Все шампанские – это игристые вина, но большинство игристых шампанским не является. Шампань – это историческая область на северо-востоке Франции, известная не только винодельческими традициями, но и ими тоже, а шампанское – игристое вино, произведенное в Шампани из установленных сортов винограда (Шардоне, Пино Нуар и Пино Менье), выращенных в этой области, методом вторичного брожения вина в бутылке (см. с.). Но… В последние пару столетий шампанское имело такой успех, что его название стало практически общим для всех игристых вин.

Действительно, многие страны называли свои игристые шампанским, даже не задумываясь, имеют ли они на это право. Сегодня в соответствии с международными договорами в Европе и большинстве стран других континентов название «шампанское» (*vin de Champagne*) защищено законом как название игристого вина, произведенного в одноименной области Франции и удовлетворяющего установленным для такого вина стандартам. Юристы, работающие на производителей шампанского, нашли почти всех, кто использовал это название, и «убедили» в необходимости отказаться от него. Хотя некоторые дешевые игристые вина в США по-прежнему называются шампанским… И это при том, что дорогие американские игристые, в том числе те, которые производят крупные дома шампанского, закону

подчинились.

И тем не менее природа живет не по человеческим законам, а по своим собственным. Глобальное потепление затронуло и Шампань – теперь здесь собирают гораздо более зрелый виноград, чем раньше, что не может не сказываться на вкусе вина.

В Шампани три основные виноградные области: Монтань-де-Реймс, Кот-де-Блан и долина Марны, но важные виноградники есть также на юге, особенно в Обе. Некоторые из них классифицируются как *Grand Cru* (лучшие, великие, производящие эксклюзивные сорта вин или славящиеся древней историей) или *Premier Cru* (виноградники первой категории). Термином *crus* обозначают исключительно конкретный участок.

Сорта винограда для шампанского. Шампанское производят из белого сорта Шардоне, а также красных сортов Пино Нуар и Пино Менье. Да, из темного сорта можно сделать белое вино, поскольку сок такого винограда, как Пино Нуар, бесцветный (источником цвета розового или красного вина является виноградная кожица, а не сок). Если процесс прессования винограда провести по всем правилам, получится бесцветный сок. Большинство шампанских вин сделано из смеси темного и белого сортов винограда. При производстве шампанского «Блан де Блан» (*Blanc de Blancs*) используют только Шардоне, то есть это действительно белое из белого, а «Блан де Нуар» (*Blanc de Noirs*) – Пино Нуар, и оно, стало быть, белое из темного. Розовые игристые обычно делают из красного винограда, но может при этом использоваться и Шардоне.

Винтажное или нет? Большинство шампанских вин невинтажные – их основу составляет урожай одного года, но с добавлением более старых вин для смягчения и улучшения вкуса. У винтажного шампанского на этикетке всегда указан год урожая, и, естественно, для его производства использовали только этот виноград.

Кюве категории де люкс *(De luxe cuvées)*. Это дорогие вина, очень дорогие. Они превосходные, в частности «Дом Периньон» (*Dom Pérignon*) и «Тэтэнже Комт де Шампань» (*Taittinger Comtes de Champagne*), с чрезвычайно изысканным и сложным вкусом, и это давно всем известно. И тем не менее случается, что такие вина не оправдывают не то чтобы надежд… скорее затрат.

Сухое или сладкое? Шампанское принято считать сухим вином, но иногда разобраться в информации, указанной на этикетке, сложно. Например, надпись *brut* точно означает, что перед нами самое сухое из тех, что мы привыкли пить. А что значит *extra brut, brut natur, zero zero zero* и так далее? Сейчас стало модно загадывать такие загадки. Ну *extra dry* ясно – сухое-

пресухое, но оно, как ни странно, слаще, чем просто *brut. Sec* – это двойник *brut*, то есть сухое, *demisec* – слегка сладкое, *a doux* – сладкое в разумных пределах. Как-то так.

ДРУГИЕ ИГРИСТЫЕ ВИНА

Вернемся к тому, с чего начали этот разговор. Является ли шампанское все еще лучшим игристым? Сегодня с ним все чаще конкурируют игристые вина со всего мира, производители которых, как правило, берут те же сорта винограда и используют тот же классический метод шампанизации.

Англия. В настоящее время в Англии производят много игристых вин, по качеству соответствующих шампанскому.

Испания. Кава на шампанское совсем не похожа, но это вполне себе приятное игристое. Производят его во всех областях страны, но лучше всего кава, пожалуй, в Каталонии.

Италия. Франчакорта из Ломбардии близ Милана превосходна. И в Трентино, что дальше на север, игристые тоже очень хороши.

Франция. В Эльзасе, Бургундии, Жюра, долине Луары и некоторых других регионах по классическому методу производства шампанского делают креман, которые получаются очень хорошими.

Остальная Европа. Все другие винодельческие страны делают игристые вина, часто используя классический метод производства шампанского. Бóльшая часть таких напитков (особенно австрийские и португальские) заслуживает уважения, но чего-то особенного отметить не могу.

Другие континенты. Угроза репутации шампанского как единственного и неповторимого исходит не только с противоположной стороны Ла-Манша. В Канаде, даже в прохладной Новой Шотландии, научились делать хорошие игристые вина, но их пока немного. В США (Виргиния, Калифорния и Мичиган) не отстают. В гористой Новой Мексике – территории на западе Соединенных Штатов, уступленной Мексикой по договору 1848 года, как и в долине Андерсон, производят отличные игристые, часто с помощью филиалов знаменитых домов шампанских вин. В Южной Америке появились хорошие экземпляры. Хорошие – пока не отличные. Лидирует в этом забеге Бразилия. Фаворит Черного континента – ЮАР, здесь производят действительно чудесные игристые вина, причем много. На Зеленом континенте, где очень серьезно относятся к игристым, лучше всего с поставленной задачей справляются

в Тасмании. В Новой Зеландии тоже есть яркие звезды (например, «Пелорус» (*Pelorus*) от *Cloudy Bay*), но с учетом своего климата Австралия могла бы предлагать нам значительно больше игристых.

ПРОЧИЕ ИГРИСТЫЕ ВИНА

Производится также ряд прекрасных ярких игристых вин с использованием более дешевого резервуарного («танкового») метода.

Бразилия. Без сомнения, в Новом Свете есть страна, которая делает популярные игристые вина, – это Бразилия. Бесспорно, здесь производят немало превосходных напитков по классическому методу, но настоящим карнавалом можно считать восхитительное «Москато» (*Moscato*) в стиле асти.

Германия. В этой стране игристых вин немало. Производят их чаще резервуарным методом. Немецкие игристые разные – есть хорошие, освежающие и бодрящие, а есть слишком сухие, с повышенной кислотностью.

Италия. На Апеннинах делают очень хорошие игристые в более простом, освежающем стиле. Превосходным является, например, ламбруско (*Lambrusco*) из винограда одноименного сорта. Это вино пурпурно-красного цвета, не совсем сухое, с легкой кислинкой и даже с танинами, дающее много пены. И да, ламбруско вполне можно пить за обедом – со спагетти оно прекрасно.

Россия. Здесь производят неплохие игристые вина как резервуарным, так и классическим методом, а еще изобрели «двойной быстрый» способ изготовления, так называемый непрерывный. Интересно, что данный метод взяли на вооружение и в Португалии.

США. В Соединенных Штатах игристые льются рекой. В большинстве случаев это дешевые вина не очень высокого качества. Сказать по правде, чаще всего они ужасны.

Что такое классическое вино?

К классике принято относить что-то старое, зарекомендовавшее себя со временем лучшим со всех четырех сторон, вызывающее всеобщие интерес и уважение. Что понимать в данном случае под категорией времени? Века…

Так или иначе, классика – это то, о чем люди часто вспоминают, когда им нужно что-то воспроизвести, скопировать.

Итак, чтобы что-либо можно было встраивать в понятие «классика», важно, чтобы об этом чем-либо все слышали. А еще

лучше – видели это. И совсем уж хорошо, если это можно было бы попробовать. Условия трудновыполнимые… В мире вина все сказанное выше означает, что столетиями где-то могли делать вино, приносящее местному населению в определенные моменты его жизни счастье, но при этом о данном напитке нигде не было известно, кроме, может быть, соседнего города. Нужно было оказывать влияние много шире – через торговлю, политику, искусство, религию.

О чем это мы? Да, о винной классике. О винах Древней Греции и Древнего Рима мы сказать ничего не можем – никто не имеет представления, какими они были. Если кто-то и взял на себя труд оставить нам их описания, свидетельства эти потерялись в глубине веков. Рискну все-таки предположить, что одно-два современных вина Греции и Италии оказали влияние на винный мир за пределами территорий, где были созданы.

Основными странами классических напитков, которые оставили след на карте винного мира, являются Германия, Португалия и Испания. Франция? Она вообще вне конкуренции. Во Франции многие регионы – сами себе винодельческие страны. Да, она удачно расположена – на перекрестке между Южной и Северной Европой. Франция всегда торговала с соседями и уже в Средние века экспортировала свои лучшие вина из Бордо в Англию и Голландию. К тому же расположена она правильно: между 50-й и 43-й параллелями северной широты. Такое местоположение позволяет многочисленным сортам винограда достигать идеальной зрелости: быть не перезрелыми, не недозрелыми, а просто зрелыми.

Многие люди полагают, что лучшие вина сделаны из одного сорта винограда. Если говорить о Бургундии, так и есть: Пино Нуар – для красного вина и Шардоне – для белого. И тем не менее можно привести немало примеров, когда лучшие результаты дают купажи. Давайте попробуем отобрать несколько классических напитков, оказавших наибольшее влияние на весь мир вина на каждом континенте, где выращивают виноград.

КЛАССИЧЕСКИЕ ВИНА

Франция (Бордо). Коммуна и одноименный город на юго-западе Франции, центр исторической области Аквитания и современного департамента Жиронда. Расположены на берегах Гаронны. Здесь и производят красное вино из всех существующих сортов винограда Каберне Совиньон и Мерло. Классика? Классика! Бордоские вина продаются по всему миру уже тысячу

лет.

Когда новые производители в новых регионах задумываются о производстве вин какого-либо определенного стиля, чаще всего они останавливают свой выбор на красном бордо. При производстве красных в самом Бордо почти всегда используют два сорта, но иногда берут и пять, и шесть. Неизменны Каберне Совиньон и Мерло, к которым могут добавить Каберне Фран, Пти Вердо, Мальбек, Карменер – все вместе или отдав предпочтение одному. Сухое белое бордо – это обычно производное Семильона, к которому добавляют Совиньон. Сотерн, самый известный стиль сладкого белого вина в мире, также родом из Бордо (регион Грав).

Франция (Бургундия). Историческая область и бывший регион на востоке Франции. С 2016 года является частью региона Бургундия – Франш-Конте. Центром области долгое время был город Дижон. Бургундия славится во всем мире своими сухими белыми винами, производимыми из винограда сорта Шардоне. Стиль бургундского где только не копируют. Дразнящие красные из Пино Нуар, с неповторимой шелковистой текстурой здесь тоже чудо как хороши. Да-да, неповторимой. Бургундские вина – это, возможно, самый интересный вызов для любого производителя. Все хотят сделать такое вино, как великое бургундское. Удалось кому-то? Вопрос…

Франция (Шампань). Историческая область на северо-востоке Франции с богатой историей. А как может быть иначе, если в Реймсе, расположенном именно в Шампани, тысячу лет короновались французские монархи? Здесь зародилась и продолжает развиваться культура игристого вина, которое знают во всем мире, – шампанского. Некоторые шампанские вина, например «Блан де Блан», делают из одного сорта винограда – Шардоне, но в большинство добавляют и темные сорта, Пино Нуар и Пино Менье. Метод производства, когда вторичная ферментация проходит непосредственно в бутылках (в старые времена занятие рискованное), копируют везде, где делают игристое вино, от Калифорнии до Тасмании.

Франция (долина Роны). Департамент на юго-востоке страны, один из входящих в регион Овернь – Рона – Альпы. В долине северной Роны из сорта Сира с виноградников Кот-Роти и Эрмитажа делают потрясающие красные. Есть основания полагать, что это ведется еще со времен римлян, но кто тогда об этих винах знал, кроме местных жителей? Теперь же они хорошо известны, и виноград Сира востребован во всем мире. Особенно преуспели с ним в Австралии, хоть и называют его здешние виноделы Ширазом. В долине северной Роны для своих красных

вин используют только этот сорт, но дальше к югу, вплоть до Средиземного моря, выращивают и другие успешные сорта, в частности Гренаш, Сенсо и Мурведр. При производстве знаменитого вина «Шатонёф-дю-Пап» (*Châteauneuf-du-Pape*) шато Бокастель разрешено использовать 13 сортов. Белые вина Роны могут быть купажированы из нескольких сортов, включая Русан, Марсан и Вионье.

Франция (Сансер). Коммуна в центре Франции, в департаменте Шер. Можно ли считать классическим здешнее вино? Делают его тут давно, но, откровенно говоря, прославился Сансер всего около 60 лет назад… Во времена, когда почти все белые вина мира для повседневного употребления стали какими-то тусклыми, в Сансере начали производить напитки сухие и при этом яркие, легкие, освежающие, с фруктовыми нотами. В чем секрет? Да ни в чем. Или в здешнем Совиньон Блане? В 1980-е годы с идеей использования этого сорта угадала Новая Зеландия, и теперь каждому виноделу хотелось бы скопировать ее напитки. Но история этого чудесного вина из Совиньона, которое мы знаем сегодня, началась здесь, в Сансере.

Италия. Большинство итальянских классических напитков, в частности вина стилей бароло и брунелло, получаемые из винограда сорта Неббиоло, а также кьянти из Санджовезе, в других местах вряд ли копируют. Плотное темное амароне (*Amarone*) из Вальполичеллы начинают клонировать. Стиль асти стал прообразом превосходного сладкого бразильского игристого. Кроме того, понемногу распространяется стиль просекко.

Испания. Херес – сухое крепленое испанское вино с ореховыми нотами, без которого страну невозможно представить, как и без корриды, к сожалению, иногда ненадолго выходит из моды. И тем не менее были периоды, когда он являлся самым популярным вином в мире – такое случалось и в XVI веке, и в прошлом столетии. Напомню, что сначала херес крепили, добавляя в бочки с вином бренди, чтобы оно во время долгих странствий по морю не превратилось в уксус, а затем поняли, что градусы не лишние – они способствуют тому, чтобы изначально легкое, нейтральное белое вино подверглось за время путешествия удивительной трансформации и стало одним из самых оригинальных вин в мире. Если вы не пробовали сухой херес – напиток бледно-желтого или янтарного цвета, обязательно налейте его в свой бокал: ничего подобного нет нигде в пределах вселенной. Скопировать этот стиль пытались виноделы во всем мире, но преуспели (в определенной мере) только австралийцы и южноафриканцы.

Второе «классико» Испании – риоха – кто-то назовет

имитацией бордо, но будет неправ. Риоха завоевала успех сама по себе. Делают вина этого стиля в основном из винограда Темпранильо, но многие из лучших включают Гарначу, Грасиано и Масуэло.

Португалия. Если херес – великое крепленое сухое одной страны, то портвейн – великое сладкое другой. Портвейн производят в долине Дуэро, завораживающе живописной, внесенной ЮНЕСКО в список объектов Всемирного культурного наследия человечества. Там выращивают десятки разных сортов винограда, и портвейн всегда представляет собой купаж разных сортов, но наиболее прославились Турига Насьональ, Турига Франка, Тинту Рориш и Тинту Кан. При производстве портвейна в купаж из темных сортов, чтобы остановить ферментацию, добавляют спирт, поэтому около половины очень сладкого виноградного сока таким и остается, что делает вино уникальным. Портвейн может быть пурпурным, красным, бледно-желтым и даже белым, но всегда сладкий и крепкий. Версии классического португальского напитка производят во всем мире, но успехов в этом многотрудном деле пока добились только в ЮАР и Австралии.

Германия. Рислинг – классику Германии – производят из одноименного сорта винограда, выращиваемого на берегах Рейна и его левого притока Мозеля. Немецкие вина этого стиля непревзойденно утонченные, часто сухие, иногда слегка сладкие, а иногда-иногда очень сладкие. Вегетация, то есть рост и развитие винограда, в Германии часто происходит в прохладных условиях, но осенью, которая может выдаться вполне себе солнечной, особенно в долине Мозеля и двух его правых притоков – рек Саар и Рувер, лоза свое доберет с лихвой. Такие вина обладают довольно высокой, но чрезвычайно приятной кислотностью и имеют цитрусовые ноты. Виноделы долины Рейна (регионы Рейнгау, Наэ, Рейнгессен и Пфальц) радуют мир напитками, имеющими более плотную структуру, ноты персика и неповторимый аромат. К сожалению самих немцев, идут такие напитки в основном на экспорт.

В конце XX века популярность немецких вин немного снизилась, но к рислингу это не относится. Его пытаются копировать повсеместно – во Франции (за дело взялись в Эльзасе), Австралии, Новой Зеландии, ЮАР, США (штат Нью-Йорк и западное побережье).

Венгрия. У этой страны есть своя классика – токай. Это замечательное сладкое вино никому еще не удалось скопировать. Сказать по правде, откровений пока даже ждать не приходится.

За океаном тоже не сидят сложа руки. Красный купаж бордо

из 2–6 сортов винограда широко распространен в мире, и самым востребованным является дуэт Каберне Совиньон/Мерло. Американцы производят такие бордоские купажи под названием *Meritage*. Белый купаж бордо из Семильона и Совиньона тоже очень популярен. На этикетках можно увидеть аббревиатуру *SGM* – это сокращение от названия сортов Сира (*Sirah*), Гренаш (*Grenache*) и Мурведр (*Mourvèdre*). И тем не менее вызов Европе готовы бросить не только Соединенные Штаты, так что давайте обратим взор на Новый Свет в целом.

В КАКОМ СТИЛЕ СДЕЛАНЫ ВИНА НОВОГО СВЕТА?

Что такое вообще Новый Свет в винном мире? Да в сущности то же самое, что в любом другом: в основном он охватывает ведущих неевропейских производителей – Северную и Южную Америку, Австралию, Новую Зеландию. Ну разве что неожиданна для географов в этом списке Южная Африка. В Новом Свете свое отношение к виноделию – тамошние умельцы максимизируют использование современных технологий и науки и ставят предпочтения клиентов впереди приверженности традиционному стилю производства, а то и индивидуальности какого-либо вина.

И тем не менее вина там вкусные. Чем виноделы Нового Света руководствовались изначально, спросите вы. Фундаментальное различие между ними и европейскими специалистами всегда заключалось в том, что в Новом Свете сразу поставили перед собой задачу делать вина более зрелые, добиться в них присутствия максимального числа фруктовых нот и чтобы при этом бокалы легко опустошались. Другими словами, эти напитки должны были быть, что называется, самодостаточными. В Европе вечно все усложняют – под вино нужно вести беседу, что-то есть, и только потом проявится весь его, как это там у них называется… да-да, шарм.

В большинстве стран Нового Света винных традиций не существовало, а тем, кто хоть что-то производил, например ЮАР, было еще учиться и учиться. У них даже приличных сортов винограда не имелось, не говоря уж о том, чтобы кто-то знал, какие условия необходимо создать на винограднике, дабы сначала получить ягоды лучшего качества, а потом такое же вино. И что вообще, интересно, понимать под лучшим качеством?

Вопрос в точку. Именно поэтому Старый Свет был так важен – нигде больше нельзя получить ответ. Долгие годы эталонов качества было два – французские Бордо и Бургундия. Веками эти две области считались лучшими производителями красных

и белых в мире. Мощное красное бордо, более изысканное красное бургундское и чрезвычайно ароматное, пикантное, с ореховыми нотами бургундское же белое. Это были законодатели в мире вина всего. Отметить еще разве что стоит сухие белые того же Бордо и долины Луары.

Американцы, прежде всего калифорнийцы, а затем австралийцы, когда захотели создать собственные высококачественные вина, обратили свой взор, естественно, на эти лучшие французские вина. Условия выращивания винограда в обеих Америках и на Зеленом континенте были разными, но будущие производители привезли из Европы одни и те же сорта винограда и переняли ее винодельческие практики. Возглавили это движение калифорнийцы – посадили сорта винограда Бордо и Бургундии и начали применять все их методы, в частности выдерживать вино в новых дубовых бочках.

В Новом Свете теперь доминировали красные на основе Каберне Совиньона и Мерло из Бордо и белые на основе Шардоне из Бургундии. Позже многие начали делать белое на основе Совиньон Блана из Бордо и долины Луары и красное на основе Пино Нуара из Бургундии, а потом по достоинству оценили Шираз (Сира) из долины Роны и дали место ему. Исключение из сей французской «азбуки» было одно – Рислинг. Этот сорт привезли в Австралию в 1840-е годы немецкие поселенцы, и – в самых разных условиях – в течение следующего столетия он стал здесь ведущим для производства белого вина. Выращивать Рислинг виноделы всегда пытались в самых прохладных регионах и весьма преуспели в этом в штате Нью-Йорк и Канаде, как и в Новой Зеландии, ЮАР и Чили.

Почему вина Нового Света не делали из итальянских сортов винограда, таких как Неббиоло (напитки стиля бароло) и Санджовезе (кьянти), или из испанского Темпранильо (риоха)? Тут все просто – они были недостаточно известны. Если о стилях кьянти и риоха что-то и слышали, то отнюдь не как о мировых лидерах. Французы выиграли этот забег за явным преимуществом.

ОДИН СОРТ, ИЛИ ДВА, ИЛИ ДАЖЕ ДЮЖИНА?

Если вы спросите любителя, какое вино лучше – из одного сорта винограда или купаж, он, скорее всего, ответит, что первое. А вот если вы зададите этот вопрос виноделам, большинство скажут, что предпочтительнее купажированное вино. Есть несколько сортов, те же Рислинг и Пино Нуар, чистота вида

которых, по сути, священна. Купажируют их редко, и еще реже такие купажи признаются. И тем не менее подавляющее большинство сортов винограда при купажировании делают вина более интересными, причем во всех отношениях.

Лучший пример – все тот же регион Бордо. Новый Свет принял Каберне Совиньон как свой главный сорт красного винограда, но ведь ни одно из великих красных бордоских не сделано только из Каберне Совиньона. Всегда добавляют Мерло и обычно еще что-то. Подчас это что-то – несколько других сортов винограда. Мерло сам по себе тоже в мире очень популярен, но в Бордо, на его родине, этот сорт практически всегда купажируют, чтобы получить напиток с более примечательными характеристиками. Понять вино сегодня помогает этикетка – на ней указан сорт винограда, из которого оно сделано, а значит, можно с высокой долей вероятности предполагать, какими будут вкус и аромат. У купажированных вин они, конечно, более сложные (что называется, любой каприз), но почему бы не сделать для себя какое-нибудь новое открытие?

СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫЕ ВИНА

В вине обязательно есть градусы. Существуют разные технологии, позволяющие снизить содержание в нем алкоголя до абсурдных 0,5 %, а то и меньше, но я никогда не встречал человека, который, попробовав настоящее вино, предпочел бы пить прикинувшуюся им воду. Частично минимизировать градусы можно, остановив ферментацию до ее завершения. Происходит это естественным путем, а в вине при этом сохраняется сладость и появляются пузырьки. Два восхитительных примера – итальянские вина стилей асти и ламбруско.

НОВЫЕ ПОВЕТРИЯ: ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫЕ ВИНА

Чего только экологически чистого сегодня нет! Экологически чистые районы проживания, ткани и материалы, продукты питания, etc. Экологически чистые вина из этого списка выпасть, конечно, не могли. Главное, о чем необходимо помнить, говоря об органических, биодинамических, натуральных, оранжевых и других винах, укладывающихся в концепцию экологической чистоты, – они необязательно будут иметь вкус лучше, чем вина традиционные. Откровенно говоря, он даже может быть хуже. Причины употребления, скажем, органического вина скорее

обусловлены его безвредностью, а лучше бы – пользой для здоровья тех, кто этой проблемой озаботился, а таких немало, и здоровьем планеты, на которой мы все живем, потому что чем меньше искусственных и химических веществ люди добавляют в почву (в нашем случае – в почву виноградников) и используют при производстве чего бы то ни было, тем лучше. В этом нет никаких сомнений.

ОРГАНИЧЕСКИЕ ВИНА

Мы все знакомы с теорией «органики», потому что чуть ли не каждое крупное розничное предприятие торговли продуктами открыло отдел органического питания (овощи, фрукты, мясо, сыры, крупы и т. д.), а мелким продавцам, сделавшим это своей специализацией, и вовсе нет числа. Лозунг всего органического прост и незатейлив. Органическая культура лучше для всей нашей планеты, а производство продуктов из органических ингредиентов – лучше для каждого из нас. Честно говоря, меня лично все это не так чтобы абсолютно убеждает, поскольку существует много современных промышленных методов, которые не наносят вреда никому и ничему, и есть множество химических веществ, безвредность которых научно обоснована.

И тем не менее следует признать – мысли о предпочтении всего органического, особенно сейчас, когда разговоры о последствиях загрязнения окружающей среды и глобального потепления слышатся повсеместно, приходят в голову все большему числу людей. Разговоры правильные, мысли хорошие, и хвала тем, кто от слов перешел к делу. Среди любителей вина становится все больше желающих пить органические напитки, а спрос, как известно, рождает предложение: в настоящее время сектор органических вин расширяется во всех странах мира, причем в игре не только мелкие производители, но и очень крупные компании.

Итак, органические виноградники – это те, на которых не применяют химические удобрения, фунгициды, пестициды и гербициды, а также те, где нет ничего такого, что было генетически модифицировано. В теплых засушливых регионах выращивать виноград органически не так уж сложно, а вот в более прохладных и влажных, где угрозой лозе являются такие болезни, как милдью и серая гниль, у виноградарей проблем больше. По этой причине для борьбы с заболеваниями разрешено применять серу и сульфат меди, хотя сейчас используются и натуральные средства – настои и масла, появились новые

способы обрезки и формирования ветвей, которые могут помочь предотвратить болезни, а некоторые виноградари, чтобы бороться с хворями, которые угрожают их урожаю, используют микроорганизмы, активные в отношении их возбудителей.

Органическое вино производится, как и следует из его определения, из «чистого» винограда, а немного серы, которая является наиболее эффективным антиоксидантом, известным человеку, и используется уже 2000 лет, в него разрешено добавлять на определенных этапах, хотя и этого иногда не делают. В США и Канаде надпись на этикетке «органическое вино» означает, что серу не использовали, а надпись «вино, изготовленное из органического винограда» свидетельствует о возможности ее внесения на винодельне. И между прочим, термин «органическое» не гарантирует, что вино, так сказать, вегетарианское, потому что в его осадке в чане или бочке допускается наличие некоторых производных животного происхождения, в частности костной и рыбной муки.

БИОДИНАМИЧЕСКИЕ ВИНА

На биодинамических виноградниках не только используют все органические концепции – там идут дальше. Сказать откровенно, многие критики биодинамизма называют этот подход мистификацией. И все-таки даже некоторые представители лучших производителей в таких французских классических областях, как Бургундия, Эльзас и долина Луары, стали сторонниками биодинамики и делают превосходное вино. Правда, они его делали и раньше…

Что же такое биодинамическое виноградарство? Во-первых, при его реализации строго-настрого запрещены все химические добавки (кроме опять-таки серы и сульфата меди, хотя производители могут отказаться и от них). Использовать можно только растительные и минеральные настои и препараты, а также натуральный компост в качестве удобрения. При приготовлении настоев, которые многократно разводят, их перемешивание регламентировано – сначала в одном направлении, затем в другом. Распрыскивают перемешанное по часовой стрелке и против нее на лозы в очень небольших количествах. Во-вторых, вся работа на винограднике должна выполняться в соответствии с лунным календарем, в котором четыре основных периода описаны как дни корневой системы, листвы, цветков и ягод. Знаки зодиака тоже задействованы, но тут я боюсь что-нибудь напутать… Говорите, теперь вам ясно, почему скептики

ухмыляются?

А они продолжают ухмыляться, когда последователи биодинамики говорят, что все это важнее, чем вкус, аромат и другие характеристики вина. Один из главных апологетов биодинамики свой девиз сформулировал так: «Прежде чем быть хорошим, вино должно стать истинным». Следовательно, с точки зрения биовиноделов, производство вкусного вина – отнюдь не главное. Честно говоря, если бы многие очень компетентные виноделы не делали биодинамическими методами фантастические вина, вы были бы правы, посмеявшись над биодинамикой, но они их делают – это факт.

НАТУРАЛЬНЫЕ ВИНА

Явление относительно новое. Если биодинамика означает органический метод плюс космос, то натуральность – это органика, желающая быть органичнее самой себя. В присутствии приверженцев этой теории нельзя и заикаться ни о каких химических добавках вообще, включая серу (ну разве что капельку, если другого выхода нет). Цель метода – достоверно и полностью выразить «чувство места» каждого конкретного вина, используя виноград, выращенный из органического, а еще лучше экологически чистого винограда. Естественные дрожжи, живущие на виноградинах (они дают более тонкий аромат… ну иногда дают…), никаких ферментов, добавления сахара (немного для ферментации может потребоваться иногда, в самые холодные годы), культурных молочнокислых бактерий и в идеале никакой очистки или фильтрации. В винодельне все процессы подразумевают минимальное вмешательство людей.

Это движение началось во французском Божоле как реакция на чрезмерную коммерциализацию виноделия и в последнее время находит продолжение в Жюра и долине Луары, где натуральные вина «натурализовали» многих мелких производителей, которые до этого ничем не выделялись из общей массы. В других странах Европы, в Испании и Италии например, как и в Новом Свете, «натуралов» услышали в основном в неклассических винных областях.

И вот еще что. Бывает, что эти благородные цели реализуются в благородные же напитки – волнующие вина с прекрасными вкусом и ароматом и удивительной энергией, причем при низком уровне алкоголя. Это, не скрою, может поразить. И тем не менее гораздо чаще они получаются, что называется, несфокусированными, плоскими, на грани допустимой мутности

и кислоты. Все на алтарь натуральности.

Если натуральное вино – это прогресс, я за. Если натуральное вино способно добавить еще один нюанс в нашем обширном и захватывающем мире вина, я только порадуюсь. Но если его производители и сторонники говорят о винах, которые не являются натуральными, как об оскорбляющих природу, я против. Идеология, которая ставит во главу угла свою «натуральность», подразумевая, что другие ее лишены, у меня точно не вызовет желания ей следовать. Независимо от того, какова она на вкус.

ОРАНЖЕВЫЕ ВИНА

Оранжевые вина получают в ходе интересного и нетривиального процесса. Делают их из белого винограда, но, вместо того чтобы быстро отделить сок от мезги под прессом, а затем ферментировать его, бродить оставляют все вместе – сок, кожицу, косточки, а иногда и гребни. Такие вина очень индивидуальны, терпки и даже немного горьковаты, с более сильными ароматами, чем традиционные современные белые. Цвет у них действительно может быть оранжевым, но не обязательно.

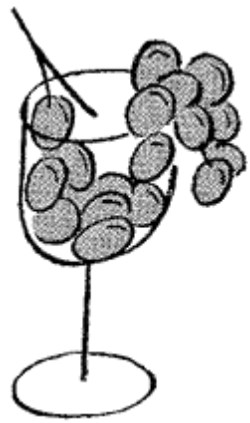
Вино в этом стиле в Грузии, надо сказать, делают уже на протяжении 8000 лет. Здесь никого не удивит грубоватый вкус и своеобразный аромат – люди улыбнутся, вспоминая запахи виноградника или глины, ведь вина здесь традиционно ферментируют и выдерживают в больших глиняных кувшинах – квеври. Сами грузины считают такие напитки янтарными, а не оранжевыми, вино называют «гвино», а октябрь – месяц сбора урожая – по-древнегрузински «гвинобисте», то есть месяц вина, и это безусловно дань уважения ему.

Оранжевые вина могут быть просто замечательными, хотя, когда вы будете пробовать такой напиток впервые, лучше присядьте. Предположить реакцию на оранжевый вариант, скажем, совиньон блана или пино гриджо, можно не всегда… Не спешите вставать – подумайте минуту-другую.

С 1998 года оранжевые вина производят на северо-востоке Италии, во Фриули. Примерно с этого же времени такие напитки стали выпускать Словения и Хорватия. Сегодня вообще многие винодельни во всем мире делают разные версии оранжевого вина, часто просто реализуя ставшую модной идею, причем где-то при этом убирают гребни, оставляя вместе на несколько недель кожицу, косточки и сок. Результаты часто отличные.

От бочки к бокалу

Во всем мире работа на винограднике подчиняется одним и тем же базовым принципам, но сроки и продолжительность каждого этапа зависят как от местного климата в целом, так и от погодных условий определенного года в частности. Стиль и качество вина, безусловно, определяются виноградом, но виноделы могут сделать многое, чтобы улучшить сырье. А кроме того, огромные суммы везде инвестируются в новые технологии, и это уж точно просчитанные стратегии.



Хотя виноделы любят говорить, что вино создается на винограднике, все не так просто. Найти хороший участок земли, посадить лозу, подождать, предвкушая радость от результата, пока виноград созреет, а затем собрать урожай, раздавить ягоды, подождать окончания брожения и разлить вино по бутылкам… Немногочисленные приверженцы старых методов, работающие под девизом «Назад в будущее», до сих пор так все и делают, разве что землю нашли один раз. И даже у них много разных забот, начиная от зимней обрезки и заканчивая правильным бутилированием, которые имеют большое значение для вкуса вина. Итак, давайте поговорим о некоторых ключевых моментах работы на винограднике и в винодельне: вдруг и вы решите вино не только пить, но и производить красное, розовое или белое?

ГОД НА ВИНОГРАДНИКЕ

Зима. Листья опадают, сок устремляется вниз, к корням,

и лоза уходит в состояние покоя. Выполнять обрезку в Северном полушарии можно и поздней осенью, и в самом начале зимы.

Весна. Начинается сокодвижение, появляются первые признаки пробуждения лозы: с этого момента и до конца весны молодую лозу необходимо защищать от заморозков. Кроме того, возможно, потребуется опрыскивание для защиты почек от вредителей и болезней, хотя сторонники органического и биодинамического производства используют другие методы. Вспахивание и культивирование (рыхление, окучивание) помогут аэрированию почвы и подрубят корни сорняков. Можно вносить удобрения. По мере прогревания почвы высаживают новый виноград. После выдвижения и роста побегов их необходимо подвязать, иначе листья будут затенять ягоды и препятствовать их созреванию. Далее выполняют окончательное формирование по шпалере.

Лето. Через восемь недель после набухания почек виноград зацветает, цветение продолжается около десяти дней, затем завязываются ягоды. Если в это время стоит холодная или сырая погода, завязывание происходит плохо, что скажется на урожае. Чтобы ягоды хорошо освещались солнцем, может потребоваться летняя обрезка или выщипывание листьев. В начале созревания винограда (время, когда ягоды набирают цвет) кто-то делает так называемый зеленый сбор, чтобы оставшимся гроздям всего досталось побольше. Для защиты винограда от птиц можно использовать специальные сетки или отпугиватели.

Осень. Сбор урожая в Северном полушарии обычно начинается в сентябре – октябре, а в Южном – в феврале – марте, но изменения климата передвигают эти сроки вперед.

ИЗМЕНЕНИЯ КЛИМАТА

О чем мы говорим, когда говорим об изменениях климата? О глобальном потеплении – наша планета нагревается. Что это означает для виноделия? Усложнение жизни винодельческих регионов, бóльшая часть которых и без того жаркая. Возьмем, например, Австралию. Изменение климата приводит к тому, что каждый год температура на Зеленом континенте повышается, а осадков выпадает все меньше. Производителей вина ни то ни другое радовать не может. Если тенденция сохранится, сие кардинально повлияет на способность Австралии производить столько вина, сколько она делает сегодня. И конечно, стили его изменятся до неузнаваемости. Утешение тут только одно – очевидно, возникнут новые винодельческие регионы.

Вот, скажем, Великобритания. В моем отечестве никогда не было достаточно солнечного света для созревания винограда, но общее повышение температуры планеты и новации в винодельческой отрасли, особенно для игристых вин, привели к тому, что качество английских вин с каждым годом все улучшается и улучшается. Успехи британцев потрясают всех – весь мир вина. Рискну предположить, что следующая точка на этой карте – Скандинавия.

ТЕРРУАР

Это французское слово в чатах о вине едва ли не самое популярное. Что оно означает? В переводе с языка мушкетеров *terroir* – это совокупность почвенно-климатических факторов и особенных характеристик местности (рельеф, роза ветров, наличие водоемов, лесных массивов, инсоляция, флора и фауна), определяющая сортовые характеристики сельскохозяйственной продукции. Когда речь идет о вине, говорят о совокупности всех местных факторов виноделия, определяющих букет и потенциал напитка перед его выдержкой. Конечно, типов той же почвы множество, и разные сорта винограда предпочитают разную: одни любят глину, другие гравий, третьи известняк и т. д.

Ученые считают, что все это не может влиять на аромат вина, потому что у тех же глины, гравия, известняка аромата нет, а если бы и был, в виноградный сок он точно не доберется – рассеется по пути. Наверное, так и есть. Но вкус вина тем не менее отражает то, на чем выросла лоза. Может быть, это гравий, омываемый дождем, или запах меловых пород, или гранита, или, в конце концов, просто свежесть летней земли, покрытой утренней росой! Да, я знаю, научная поддержка отсутствует, но ароматы в бутылке вина – это предположение, ассоциация, эфемерные мимолетные воспоминания об эмоции, звуке, цвете, прикосновении. Все это имеет запах. Я знаю, что шардоне не может иметь вкус сухариков, потому что в нем нет хлеба, а рислинг не может отдавать грифелем, потому что последнему на винодельне взяться неоткуда, даже если – из области фантастики – по соседству появилась фабрика карандашей. Но *тот* шардоне вызвал в моей памяти определенную ситуацию, а в ней было место хлебу. Рислинг же оказался жестковатым, и это навело меня на мысль: если бы грифель имел вкус, он был бы именно таким.

Вино несет в себе заимствованные ароматы. Вкусового языка самого по себе у него нет. Но ощущения, которые вы можете

описать только частично, легче выразить, связав их с влиянием терруара. Правомерно ли это? Если вино явственно отдает уксусом, что уж тут закатывать глаза: «О, это терруар!» Просто дрянное вино. А вот могут ли наложить свой уникальный отпечаток на вино состав почвы, высота виноградника над уровнем моря, угол наклона к солнцу, действие каждой капли дождя или луча солнечного света либо дуновение ветра в период вегетации винограда? Конечно, да. Энтузиазм виноделов, их преданность делу, видение букета вина – это тоже терруар? Безусловно. Без них терруар – это просто потенциал конкретного участка земли, а с ними этот потенциал триумфально раскрывается. Уж вы мне поверьте: если на одном участке земли будут работать шесть виноделов, получится шесть разных вин.

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА: КРАСНОЕ, БЕЛОЕ ИЛИ РОЗОВОЕ

Красное вино. Ягоды обычно отделяют от гребней, полностью или частично. Виноград, у которого гребни не удалили, часто подвергают ферментации целыми гроздями. Сок вместе с кожицей, косточками и при желании с гребнями сбраживают в чанах или бочках. До начала брожения иногда проводят шаптализацию, то есть добавляют сахар, повысив таким образом в вине содержание алкоголя (во время ферментации сахар переработается в этиловый спирт), или выполняют подкисление, если сок не имеет достаточной кислотности.

Во время ферментации мезги кожица и гребни поднимаются, образуя поверх бродящего сусла своего рода шапку. Если есть необходимость регулировать цвет и содержание танинов, шапку постоянно разрушают, чтобы обеспечить контакт с суслом. Проводят и ремонтаж – перекачивание сока из нижней части чана (бочки) в верхнюю, поверх шапки. Альтернативно шапку можно погружать в сусло (пижаж) вручную или механически. После окончания ферментации проводят мацерацию – настаивание сусла на твердых частицах винограда, чтобы извлечь из них вещества, участвующие в построении ароматических соединений, танинов и других веществ, содержащихся главным образом в кожице и косточках. Потом вино сливают в подготовленные емкости – деревянные бочки, чаны из нержавеющей стали и т. д. Мезгу прессуют, чтобы извлечь всю оставшуюся жидкость. Из нее, созревшей отдельно и смешанной, если потребуется, с другой, делают так называемое прессовое вино.

Розовое вино. При производстве розового вина красные и белые сорта винограда, как кто-то, может быть, думает, не

используются. Виноград красных сортов – только их! – в течение непродолжительного времени ферментируют вместе с кожицей, пока не будет получен желаемый цвет. Смешивать белое и красное вино, чтобы получить розовое, запрещено везде, кроме Шампани, – именно так там делают розовое шампанское.

Белое вино. Виноград белых сортов всегда отделяют от гребней, и обычно ягоды сразу идут под пресс. Иногда кожицу и сок ненадолго оставляют вместе, чтобы извлечь из мезги все, что можно, но избыточный по времени контакт может стать причиной избыточной же терпкости. Сусло бродит в деревянных бочках, чанах из нержавеющей стали и т. д. Возможно добавление сахара или подкисление.

Специальные этапы. Брожение может быть не только алкогольным, но и яблочно-молочным. Так называется процесс биологического кислотопонижения молодых вин, при котором под действием молочнокислых бактерий избыток яблочной кислоты превращается в менее кислую молочную. Яблочная кислота придает вину резкий вкус, обусловливая так называемую зеленую кислотность, и с переходом ее части в молочную кислоту молодое вино становится более мягким и гармоничным.

Когда вино созревает в чане или бочке, осадок с их дна можно периодически перемешивать, поскольку он богат сливочными, ореховыми нотами, которые передадутся вину и добавят ему текстуры. Называется такое перемешивание батоннаж. На этикетках некоторых белых французских сухих вин, в частности мюскаде (*Muscadet*), которое в долине Луары изготавливается только из одного сорта винограда – Мелон де Бургонь, можно увидеть надпись *sur lie* (на осадке) – это означает, что они точно мягкие. Упоминают об этом на этикетке и некоторые производители Нового Света.

Иногда вино сцеживают с осадка при переливании из одной емкости в другую. Вина из всех чанов и бочек дегустируют и собирают окончательный купаж. Вино может быть очищено, и/или отфильтровано, и/или подвергнуто холодной стабилизации для удаления примесей. Затем его разливают в бутылки.

Сладкое вино. Хорошее сладкое вино можно сделать, остановив брожение при желательном балансе градусов и остаточного сахара. При этом или добавляют серу, чтобы дрожжи убить, или центрифугируют напиток, чтобы их удалить. Конечно, лучшие сладкие вина производят из винограда, который имеет естественное высокое содержание сахара. В этом случае ферментация может остановиться сама по себе до того, как весь сахар превратится в спирт, потому что дрожжи работать при высоких уровнях алкоголя не могут. Именно так получаются

сотерны и токаи.

ДУБ

Почти каждый любитель вина имеет о дубе мнение, которое трудно назвать постоянным. Раньше, например, многие говорили: «Отлично! Нам нравятся эти своеобразные, пряные ноты», а теперь могут сказать: «Фу! Какая гадость! Мы не выносим эти пряные ноты! Ну и что с того, что они своеобразные?» Что происходит? Да ничего! Просто маятник моды качается. Еще сравнительно недавно для ферментации и выдержки вина использовали исключительно деревянные бочки, чаще всего дубовые. Да-да, знаю, в некоторых странах отдавали предпочтение древесине других деревьев, в частности акации или каштана, но мы все-таки поговорим о дубе.

Бочки делают из дуба, которому может быть 100 или 200 лет, то есть, что называется, пожившего. Его распиливают или раскалывают на прямые заготовки (клепки), которые затем сгибают, чтобы получить желаемую форму. Для этого клепки нагревают на открытом огне и гнут, как надо. Тепло в это время делает и другое дело – активизирует в древесине все содержащиеся в ней масла и эссенции. Это значит, что внутри бочки точно будет покровный слой с неповторимыми нотами, которые перейдут в ее содержимое. Если заполнить бочку виноградным соком, который затем подвергнется брожению, или вином, которое будет созревать в течение несколько месяцев, эти пряные, ореховые, ванильные ароматы растворятся в нем. Это и есть то самое своеобразие дубового вкуса.

Большинство лучших красных и белых вин в мире в бочках либо ферментируют, либо выдерживают, либо и то и другое. Дуб при этом, да, добавляет много нот. Сегодня моды на насыщенные дубовые ароматы нет, поэтому виноделы предпочитают большие бочки – так эти ароматы распределятся в объеме и станут менее концентрированными. Традиционная винная бочка (ее часто называют бордоской) вмещает 225 литров, и сейчас используют емкости значительно большего объема – 300 и 500 литров.

Меньше всего толку от созревания в дубе для дешевых вин – он способен заглушить все то немногое, что в них есть. Худшие примеры этого являют собой шардоне Нового Света, но можно встретить и много красных, в которых переусердствовали с дубом (мерло, каберне, шираз, испанский темпранильо). Впрочем, подчас дубовая бочка становится без вины виноватой. Виноделы могут купить и добавить в чан из нержавеющей стали дубовую

эссенцию, дубовую щепу, чурки и дубовые клепки, то есть все, что даст вину, пока оно созревает, желаемые (по их мнению) ноты – это же сэкономит деньги. И вот еще что интересно. Рислинги никогда не имеют нот дуба, у совиньон бланов они редки, а сейчас такие вина иногда просто переполнены тем, чего у них не может быть по определению. При этом на рынок они поступают, в частности, из Италии, Словении, Хорватии и Греции, производящих вина из родных сортов винограда и не использующих дубовые бочки.

Применение старых дубовых бочек в мире вина не новость. Один раз они уже отдали вину свои ароматы, поэтому их можно считать, ну, скажем так, нейтральными. Но… Древесина в отличие от нержавеющей стали имеет характер, а с возрастом характер способен проявляться самым неожиданным образом. Может быть, поэтому многие виноделы уверены в том, что, повторно используя деревянные бочки, создают самые выразительные, самые вкусные напитки?

Краткий путеводитель в мире вина

Под краткостью я понимаю краткость изложения, но постараюсь не упустить ничего важного. Мы просто на минуту задержимся в ведущих винодельческих странах, остановим мимолетный взгляд на том, что они производят. Мимолетный – это, конечно, не всеобъемлющий, но если вы сидите в баре или ходите между стойками вин в супермаркете, то, скорее всего, вспомните о том, что прочитали в этой книге, а потом и о вине, которое хотите найти.

КАРТА ВИННОГО МИРА

Удивительное дело – сегодня вино может быть сделано в стране, название которой начинается на букву Ф, и это не Франция. Правильно, в Финляндии! А еще в Норвегии. Сейчас виноградники успешно возделывают в Великобритании, Дании, Нидерландах, России, и каждая страна к югу от них и до тропиков производит свое вино. В Южном полушарии картина тоже интересная, а значит, всем нам нужна карта винного мира. Климатические и почвенные условия в странах, нанесенных на нее, разные, поэтому и сорта винограда, которые там хорошо созревают, тоже разные. Следовательно, и вина, производимые в обоих полушариях, будут обладать совершенно разными вкусом

и ароматом. Но путеводитель-то заявлен как краткий… Хм-м-м… Ну прямо не знаю… Я сторонник смелых идей и смелых людей, а таких в мире вина немало, поэтому о том, что – и главное, где! – они для него делают, напишу обязательно. Хотя бы несколько строк, но ведь еще совсем недавно всего лишь абзац был бы написан и о Новой Зеландии, и об Аргентине! Но начнем мы, конечно, с грандов.

ФРАНЦИЯ

Самая известная в мире страна виноделия и все еще его лидер

Нельзя сказать, чтобы Франция производила вина больше, чем другие страны. Самые большие объемы у Италии, но Франция все еще – и всегда была! – остается самой влиятельной винодельческой страной и все еще – и так было всегда! – производит больше действительно неповторимых, подчас гениальных вин, чем любая другая страна. (Прости меня, Италия…)

Быстрая экскурсия. Шампань – это игристое вино на севере. Бордо – красное и белое, розовое и даже игристое на юго-западе. Бордо, вероятно, самый известный винодельческий регион в мире, потому что он производит больше первоклассных вин на основе Каберне Совиньона и Мерло, чем кто-либо в мире. Здесь также делают замечательные сухие белые из Совиньона и Семильона и превосходные сладкие сотерны на основе тех же сортов. Остальные производители на юго-западе страны предлагают большой ассортимент хорошего вина – лидируют среди других виноделов этого региона Бержерак, Монбазийяк, Каор, Мадиран и Жюрансон. Бургундия на востоке славится красными из винограда Пино Нуар и белыми из Шардоне. Долина Роны, раскинувшаяся к югу от Лиона, в основном известна как территория превосходного красного вина с очагами чудесного белого.

Упомяну еще несколько отличных винодельческих регионов. Эльзас на северо-востоке, граничащий с Германией, славится ароматными сухими белыми (и немного красными). В долине Луары «играют» всю гамму – красные, розовые и белые, сухие, полусладкие и сладкие, тихие и игристые. Самые известные стили этого региона – сансер, сомюр, вуврэ и мюскаде. Жюра и Савойя, это на востоке, отличаются высоким качеством вин и низким объемом производства. Все южное побережье, от итальянской границы до Пиренеев, является винным раем.

Прованс больше всего известен своими розовыми, но производит и другие вина. Бандоль, расположенный на берегу Средиземного моря, может похвастаться одними из самых очаровательных красных вин Франции. Если окажетесь там, обязательно попробуйте белые вина Кассиса, портового городка рядом с Бандолем, – они прекрасно сочетаются с местными морепродуктами. Теперь юг. Бывший Лангедок-Руссильон, а ныне регион Окситания, который начинается к западу от Марселя и простирается по дуге прямо до Перпиньяна и испанской границы, является крупнейшим производителем вин Франции. Бóльшая их часть незатейлива, но можно найти и напитки очень высокого качества, например «Минервуа» (*Minervois*), «Шато Фожер» (*Château Faugères*), «Корбьер» *(Corbières),* «Кот-дю-Руссильон Вилляж» *(Côtes du Roussillon-Villages),* «Коллиур» (*Collioures*) и «Банюльс» (*Banyuls*).

ИТАЛИЯ

Отличное качество в каждой ценовой категории, от простого вина до классического мирового уровня

В Италии, как и во Франции, много великолепных стилей вина, но они недостаточно хорошо известны в других странах. Революционные новации в виноделии, которые позволяют делать, например, прекрасные напитки почти из любых сортов винограда, пришли на Апеннины гораздо позже, чем перестали быть таковыми у соседки с запада.

Быстрая экскурсия. Виноград выращивает вся страна, вплоть до альпийского перевала Аоста на северо-западе. Самые известные вина северо-запада – крепкие, сложные, иногда просто потрясающие красные Пьемонта – делают неподалеку от Турина. Наиболее значимые сорта красного винограда – Неббиоло, Барбера и Дольчетто, а самые известные красные вина – бароло и барбареско. Гави – популярный стиль белого вина, а самые-самые сорта, из которых получают белые Пьемонта, – Арнеис и Кортезе. Есть и еще одно знаменитое пьемонтское – игристое асти из сорта Москато. В Милане – административном центре области Ломбардия, наверное, выпивают больше вина, чем производит весь этот регион, но лучшие сухие игристые делают недалеко от Франчакорты.

На северо-востоке стилей вина, что называется, без счета. В регионе Трентино – Альто-Адидже неподалеку от Вероны производят суперосвежающие красные, белые и игристые. Сама Верона является родиной красных бардолино и вальполичелла

(в том числе потрясающего, с насыщенным вкусом амароне) и сухого белого соаве. Если ехать к Венеции и Триесту, со всех сторон будут видны виноградники, а как стили здесь главенствуют пино гриджо и просекко. В регионе Фриули, на границе со Словенией, производят очень серьезные вина (в основном белые).

В центре Италии доминирует Тоскана, а в Тоскане – Флоренция и Сиена. Тоскана – это оплот красного сорта Санджовезе и самых известных вин из него – кьянти, особенно кьянти классико (*Chianti Classico*), брунелло ди Монтальчино (*Brunello di Montalcino*) и вино Нобиле ди Монтепульчано (*Vino Nobile di Montepulciano*). Прибрежная область Болгери в западной Тоскане стала модным производителем красного вина. Лучшие белые вердиккьо делают на восточном побережье, а орвьето – поближе к Риму. Святость здешнего вин санто (*Vin Santo*) – восхитительно сладкого вина, производимого в очень небольших объемах, подтверждают хвалебные отзывы многих кардиналов и даже понтификов.

Южные регионы начинаются за Римом. Местным вином является скучноватое белое фраскати, но к тому времени, когда на горизонте покажется Неаполь, появятся напитки более интересные. Родина некоторых из самых потрясающих итальянских белых новой волны из очень старых сортов винограда, таких как Фиано, Фалангина и Греко, а также головокружительного красного стиля таурази, – область Кампания (не путать с Кампаньей!). Апулия, апеннинская «пятка», известна как место огромных виноградников «международных» сортов, в частности Шардоне и Мерло. И тем не менее слава Апулии в ее плантациях старых сортов, например Примитиво и Негроамаро.

Сицилия… Когда-то остров просто считался поставщиком дешевого разливного вина. Сейчас он открывает себя заново – теперь как создатель превосходных красных и белых вин из старых сортов, а виноградники вокруг Этны стали источником бледноватых, но все-таки красных из Нерелло Маскалезе и покалывающих белых из Карриканте – индивидуальных, как немногие в мире вина. Виноград сорта Неро д'Авола, действительно скорее черный, чем красный, – звезда Сицилии. Раньше знаменитым крепленым вином, производимым на острове, была марсала, сейчас менее популярная. Сладкие вина с небольших островов Липари и Пантеллерия, прилегающих к Сицилии, восхитительны и тоже очень индивидуальны.

Еще один остров с множеством лоз – Сардиния. Большинство лучших здешних вин – богатые красные из сорта Каннонау, более

известного как Гренаш или Гарнача, и Кариньяно. К сожалению, они редко покидают родную Сардинию.

ИСПАНИЯ

Испания, где под виноградниками занято больше земли, чем в какой-либо другой стране, производит напитки в традиционных стилях, но и интересные современные тоже

Сегодня даже не верится, что когда-то давно, думая об Испании, мы вспоминали только херес, риоху да каву… Как все изменилось! В настоящее время Испания является одним из самых эффективных производителей в Европе, с интересным «виноматериалом» в каждой части страны.

Быстрая экскурсия. На северо-востоке по-прежнему доминирует кава, но пальму первенства у нее грозят отобрать вина региона Приорат, что неподалеку от Барселоны, – они уже всемирно известны. В Каталонии вообще много интересных красных, в частности в Каталунии и Кампо-де-Борха этому способствуют чудесные старые лозы Гарначи. По соседству с ними расположены Наварра и, к югу от Бильбао, Риоха. Несмотря на то что последняя в основном известна выдержанными в дубовых бочках красными, давшими название стилю, здесь можно встретить и молодые вина – они очень неплохи. Розовые и белые тоже заслуживают похвалы. К северу от Мадрида, в районе Рибера-дель-Дуэро, из сорта Темпранильо делают едва ли не лучшие красные вина Испании, а в Торо, что поблизости от португальской границы, этот сорт стал основой напитков плотных, высокоэкстрактивных. Восходящей звездой для красных на северо-западе страны становится сорт Менсия. В Руэде производят сухие белые вина, но наиболее захватывающие родом из Галисии на северо-западе. «Албариньо» (*Albariño*) из Риас Байшас и «Годельо» (*Godello*) из Вальдеорраса действительно превосходны.

Основная часть испанских вин поступает с юга, из Ла-Манчи, обширного региона вниз от Мадрида, здешние виноградники простираются до восточного побережья и еще дальше. Большинство сортов винограда дает насыщенные красные. В Андалусии, к северу от Кадиса, доминирует херес. В Монтилья-Морилес производят главным образом сладкие десертные вина. Методы при этом применяются аналогичные тем, что используются при производстве хереса.

И два слова об островах. На Балеарах (в первую очередь на Майорке) и Канарах (в частности, на Тенерифе) начали делать

интересные красные из малоизвестных сортов винограда.

ПОРТУГАЛИЯ

Страна маленькая, а вина производит много. Главные ее козыри – портвейн и мадера, но и о захватывающих оригинальных красных уже знают по обе стороны Атлантики

Португалия – очень интересная винная страна, не в последнюю очередь потому, что здесь используют в основном свои собственные, местные сорта винограда, а не международные, такие как Каберне Совиньон и Шардоне, хотя найти хорошие примеры применения обоих труда не составит. Когда-то это препятствовало экспорту вин Португалии, поскольку о ее сортах винограда мало что знали, но сегодня сие не имеет значения. За свои усилия в виноделии она уже вознаграждена сторицей.

Быстрая экскурсия. Исторически сложилось, что основные виноградники страны расположены на севере, в горной солнечной долине. Вина здесь производят в двух диаметрально противоположных стилях: богатый, роскошный сладкий портвейн (см. с. 59) и легкое, острое, быстрое винью верде. Портвейном долина Дуэро прославилась на весь мир, ее сухие красные многие называют фантастическими, но и о том, что хороши также белые, известно теперь не только в Европе. Южнее, в регионах Дан и Байрада, делают серьезные красные, а к северу и востоку от Лиссабона, на берегах Тежу, издавна производят напитки доступные и при этом отличающиеся достойным вкусом, обычно красные. В Сетубале, что южнее португальской столицы, гордятся своими восхитительными москателями – плотными, сладкими, а знойный и горячий, засушливый регион Алентежу, граничащий с Испанией, может похвастаться опять же красными. В Алгарве, на юге, виноградников много – вино здесь делали со времен римлян и за столько-то лет сдали все экзамены. И снова Мадейра – остров вечной весны в Атлантическом океане! Здесь производят исключительные крепленые вина. Жаль, что не так много, как хотелось бы…

ГЕРМАНИЯ

Потрясающе красивые виноградники! И белые вина из числа самых великих и самых элегантных в мире

В Германии действительно незабываемо красивые виноградники, а из немецких сортов делают потрясающе

интересные вина. Рислинг, например, славится способностью достигать восхитительной зрелости при низком уровне алкоголя и высоком уровне кислоты. Где-нибудь из такого винограда стали бы делать терпкое слабое вино, но не в Германии! На основе этого сорта немцы создали несколько стилей – от напитков очень сухих до одних из самых сладких в мире. Их величайшие вина отличает своеобразная фруктовая сладость, прекрасно сбалансированная удивительной, будоражащей мысли кислотностью.

Быстрая экскурсия. Виноградники находятся в основном в центре и на юге страны, хотя в бывшей Восточной Германии тоже можно встретить немногочисленные посадки. Большинство виноградников сгруппировано вдоль берегов Рейна и его притоков. В долине реки Аар, самого северного из них, производят резковатый рислинг и удивительно хорошее бледно-красное пино нуар. А гранд-производитель рислинга, безусловно, долина Мозеля, – здесь у него просто космический баланс фруктовых нот, аромата и кислотности. В других местах к этому стремятся, но мозельское уже никому ничего не доказывает.

В долине Среднего Рейна, раскинувшейся вдоль реки на отрезке между Майнцем и Кельном, на крутых каменистых склонах виноградников много – почти хватает, чтобы утолить жажду всех туристов, пожелавших посмотреть на скалу Лорелей. Важный регион Рислинга и Рейнгау – культурно-географическая область, расположенная в центральной Германии. Тут производят разные вина – от сухих до сладких, – отличающиеся тонкими минеральными нотами. Южнее находится восхитительный регион Наэ с почвами очень разнообразными вследствие своего вулканического происхождения, так что тут рислинг имеет собственный характер. Восточнее Рейна расположена Франкония – земля пряничных домиков и белого вина. Вызов Рислингу как лучшему сорту немецкого винограда тут бросил Сильванер. Традиции местного виноделия во Франконии передаются из поколения в поколение, и ей есть чем гордиться.

К югу от Франкфурта-на-Майне стиль белых вин меняется, потому что в землях Рейнланд-Пфальц и Баден-Вюртемберг кроме Рислинга сажают и другие сорта белого винограда, в частности Пино Блан и Пино Гри. Немцы их называют, соответственно, Вайсбургундер и Граубургундер, и стили вина, которое делают из этих сортов, получили такие же названия. К тому же существенно увеличиваются площади, занятые сортами Пино Нуар (местное название Шпетбургундер) и Дорнфельдер. Есть даже участки с Каберне Совиньоном и Мерло. Вюртемберг, историческая область на юго-западе Германии, часть региона Швабия,

специализируется на бледно-красном стиле троллингер, также получившем название по сорту винограда, из которого его делают, но производят тут и напитки в стиле пино нуар, причем хорошие.

АВСТРИЯ

В Австрии климат более континентальный, чем в Германии: лето теплее, зима холоднее. Сказывается ли это на винограде? Конечно, да. А на винах? Безусловно!

В 1986 году в винном мире разразился скандал, виновата в котором была Австрия. Суть его в том, что некоторые австрийские виноделы, пытаясь улучшить качество своей продукции, стали добавлять в вино диэтиленгликоль. Компонент антифриза… Казалось бы, всё – репутацию не восстановить. Но австрийцы урок усвоили и делом доказали, что ничего подобного больше не повторится. В стране приняли закон о виноделии, остающийся самым строгим в Европе до настоящего времени. Сегодня винная культура Австрии является одной из высочайших в Старом Свете, а виноделие развивается чрезвычайно динамично. В этой стране делают все виды вина: белые – от легкомысленных, немного нервных до вальяжных золотистых сладких и красные – от бледных, эфемерных до полнотелых, тяжеловесных. И лучшие красные и белые – это те, что в полной мере отражают климатические условия, которыми Австрия обязана своей географии.

Быстрая экскурсия. В Вахау, долине Дуная в Нижней Австрии между городами Мельк и Кремс, виноград выращивают на обоих берегах реки, холмистых, если не сказать горных. Доминирует тут Рислинг, но есть и местный сорт Грюнер Вельтлинер. Кстати, последний сажают не только вдоль Дуная и его притоков, но в других частях страны. И превосходные белые вина делают повсеместно, даже в окрестностях озера Нойзидлерзее, самого мелкого в Европе. В Штирии, на юге Австрии, белое попроще. Красные вина в Австрии тоже производят, хоть и немного. Лучшие – из местных сортов винограда Блауфранкиш, Сен-Лоран и их гибрида Цвайгельт.

ШВЕЙЦАРИЯ

В стране, которая хранит деньги всего мира, много впечатляющих вин, в основе которых лежат, и это

неудивительно, французский, немецкий и итальянский стили

Швейцарию как производителя фантастического вина легко проглядеть, потому что экспортируется его очень мало. Как, впрочем, и не фантастического. Культура виноделия в этой альпийской стране процветает, причем и красные, и белые сорта способны давать великие вина. Из сортов белого винограда самый широко распространенный – Шасла. Во Франции и Германии его не выращивают, считая невыразительным, но швейцарцы с этим не согласны. Их аргумент в данном споре – мягкие вина с нотами свежести горного луга, которые безусловно восхитительны.

Быстрая экскурсия. Основной регион выращивания Шасла – кантон Во на западе страны, но здесь есть и красные сорта Гаме и Пино Нуар. Вале (это юго-запад) – зеленая долина и живописные горы, за которые уцепились виноградники. Красота такая, что перехватывает дыхание! В Вале находится бóльшая часть древних сортов винограда, возделываемых в Швейцарии, и здешние виноделы полны решимости не дать им умереть. Дело в том, что осадков тут выпадает намного меньше чем, например, в Бордо… Что за древние сорта? Ну, например, белые Пти Арвин, Умань Блан и Пеан, а также красные Корналин и Умань Руж. Впрочем, большинство лоз – французские классические сорта во главе с красными Пино Нуар, Гаме, Сира и белыми Шардоне, Пино Гри, Марсан. Приятные легкие вина делают практически везде – в западной части страны, неподалеку от Невшательского озера, в восточной, поблизости от австрийской границы, и северной – там, где Швейцария граничит с Германией. В кантоне Тичино (это юг, граница с Италией) доминирующим красным сортом винограда является Мерло.

СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА

Самая примечательная из стран Старого Света к северу от 50-й параллели северной широты – Великобритания. Еще бы – такой прогресс в создании первоклассных игристых вин, а также качественных тихих белых! Хорошие легкие белые производят Бельгия, Голландия и Дания. И дальше на север стало возможно найти вино: в Швеции (приличное качество), в Норвегии (неплохо) и даже в Финляндии (хм-м-м…).

ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

В экономике страны доля у виноделия крошечная,

а репутация в мире у него отменная. Подданные ее величества делают вина экстра-класса, в первую очередь игристые

Раньше, чтобы рассмешить кого-то из знатоков вина, достаточно было похвалить английскую, так сказать, продукцию. О, как все хохотали! И у этих весельчаков были основания. До 1990-х годов почти любое английское вино пили не более чем из любопытства или если не имелось другого выбора. Но в конце прошлого столетия в авангард выдвинулись несколько производителей-новаторов игристых вин во главе с винодельнями *Nyetimber, Breaky Bottom* и *Ridgeview,* и тогда малозаметное английское игристое вино стало претендовать на получение знака качества. Гиганты Шампани *Taittinger* и *Pommery* решили вложить деньги в английские виноградники, и за ними, несомненно, последуют другие компании. Климат в их родном регионе неумолимо меняется… В Шампани становится слишком жарко, надо искать страны, где попрохладнее, а почвы на юге Англии очень схожи с теми, что у них в отечестве.

Быстрая экскурсия. Большинство важных разработок сделано в юго-восточной части Англии – графствах Кент, Суррей, Сассекс, Хэмпшир и Дорсет. Стоит ли удивляться тому, что и винодельни их славятся напитками высокого качества? Норт-Даунс и Саут-Даунс – холмистые гряды юго-востока – имеют меловые возвышенности и идеально подходят для виноградной лозы. В Эссексе отлично прижились сорта Бахус и Пино Нуар. На востоке, в Саффолке, также не жалуются, как и на западе, в Глостершире, Девоне и Корнуолле. Лоза успешно растет даже далеко на севере, вплоть до Йоркшира, а также в Уэльсе. Шотландия тоже в игре. Говорят, что и Северная Ирландия подумывает о создании виноградника возле Странгфорд-Лох, залива в графстве Даун. А чего медлить, если здешний климат считается одним из самых мягких на всех Британских островах?

ЮЖНАЯ И ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА

Чего только на этих широтах нет, но встречаются и очень неплохие вина

Некоторым из стран Восточной Европы не очень нравится, когда их так представляют, но полагаю, что больше из-за экскоммунистического подтекста – там, где он присутствует. Что касается нашей темы, кто-то из «восточноевропейцев» вернул своей статус серьезных игроков в мире вина, а кто-то по-прежнему прозябает во второй лиге.

Венгрия. Страна традиционно славится отличным токаем, но

здесь хороши и белые из прекрасных сортов винограда, таких как Фурминт, Харшлевелю и Сиркебарат (о, это фактически пино гри, и венгры делают его прекрасно), а также красные стилей кадарка и кекфранкош. Каберне совиньон, шардоне и совиньон блан тоже неплохи.

Чешская Республика и Словакия. В обеих странах делают достойное вино, но не блеск. Белое лучше, чем красное.

Румыния. Многовековые винные традиции страны возрождаются, хотя и не так быстро, как хотелось бы, но Румыния уже является источником большинства самых вкусных в Европе и недорогих пино нуар и пино гриджо.

Молдова. Отличные виноградники, которые давали потрясающие красные! Винная отрасль страны постепенно оживает.

Украина. Неплохие красные делают в областях, граничащих с Румынией.

Болгария. Раньше была важным поставщиком каберне и мерло, но сейчас эта позиция под сомнением. Изо всех сил пытается сохранить имевшуюся репутацию.

Словения. Страна, расположенная на границе Южной и Центральной Европы, производит много очень вкусных белых вин и несколько хороших красных, правда чуть-чуть резковатых.

Хорватия. В Истрии, на Адриатическом побережье, делают чудесную белую мальвазию и освежающие, светящиеся на солнце красные вина. В хорватской Далмации хороши полнотелые красные из ягод, собираемых на захватывающих дух по красоте виноградниках.

Сербия, Македония и Черногория. Иногда можно встретить очень и очень неплохие вина.

ВОСТОЧНОЕ СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ И СРЕДНИЙ ВОСТОК

От винных стилей Античности к современным красным мирового класса

Греция. Долгое время считалась просто поставщиком недорогих напитков, но гордилась всегда реципой – вином с пьянящим смолистым ароматом, известным с древних времен. Сейчас греки заново открывают свои старые сорта винограда, красные и белые. Вина из белых сортов, таких как Асиртико, Мосхофилеро и Малагузья, а также красных Ксиномавро и Агиоргитико, стоят того, чтобы о них узнали за пределами Эллады. Превосходны и сладкие мускаты.

Кипр. На острове все делают для того, чтобы свершился

винный ренессанс, хотя местный виноград не такой интересный, как в Греции.

Сирия. Винодельческая отрасль страны крошечная, что неудивительно. Но она есть!

Ливан. Виноделие в основном развито в долине Бекаа. Лучшие красные ливанские вина – пряные, с нотами шоколада – часто получают очень высокую оценку экспертов мирового уровня.

Израиль. В регионах, которые можно назвать прохладными (Верхняя Галилея, Голанские высоты, Иудейские горы), производят прекрасное вино. Можно встретить хорошие красные в стиле бордо, а также десертные (многие из них, но не все, кошерны).

КАВКАЗ И АЗИЯ

От Закавказья – легенды былых времен до Китая, современного супергероя, показавшего остальному миру, чего можно достигнуть за несколько десятилетий

Если кто-то забыл, напоминаю: большинство самых ранних сведений о развитии культуры вина пришло к нам с территорий, простирающихся от Восточной Анатолии до Закавказья.

Турция. Виноделием в основном занимаются в западной части страны, но самые интересные виноградники находятся на востоке. Там же жизнь, к сожалению, часто осложняют политические потрясения, и это еще мягко сказано…

Армения и ***Азербайджан*** вино производят, но винодельческая культура значительно выше в ***Грузии***, что неудивительно, поскольку именно здесь найдены самые древние артефакты, имеющие отношение к вину. В Грузии кое-где все еще делают вина в квеври – старинных глиняных кувшинах типа амфор, так же как 8000 лет назад. Многие вина Закавказья необычны – с землистыми нотами, горьковатые, захватывающие в полном смысле этого слова.

В южной части ***России***, вдоль побережья Черного моря, виноделие хорошо развито.

В центральноазиатских республиках, в частности в ***Казахстане,*** встречаются вина хорошего качества. В Юго-Восточной Азии, скажем в ***Таиланде***, их можно назвать приемлемыми по вкусу – в определенных количествах. В ***Индии***, это уже Южная Азия, виноделие развито лучше. Большие площади заняты под виноградниками в штате Махараштра в центральной части страны и в Карнатаке на юго-западе.

Япония. В Стране восходящего солнца вина делают много, но влажный климат создает проблемы для вызревания большинства сортов. Основные районы виноградарства – префектуры Яманаши, Нагано и Ямагата на острове Хонсю. Есть и свой сорт, а как же. Из белого винограда Косю получаются вина очень мягкие и деликатные, в Японии они популярны.

Китай. Быстро обучающиеся всему жители Поднебесной выдвинули свою страну в авангард виноградарства и виноделия – сегодня ее виноградники занимают третью по величине площадь в мире. Здесь выращивают разные сорта винограда, но наиболее востребованы Каберне Совиньон и другие бордоские. Условия для лозы в Китае нелегкие. Основными регионами на востоке являются провинции Шаньдун, Хэбэй и Шаньси. На северо-западе, в Синьцзян-Уйгурском автономном районе зимы чрезвычайно холодные, а летние месяцы жаркие, но виноград там растет. Очень перспективный южный регион Юньнань в предгорьях Гималаев. Почти все лучшие китайские вина до сих пор были красными – это цвет удачи в культуре страны, и большинство из них сделано из сорта Каберне Совиньон.

АФРИКА

ЮАР закладывает основы выдающегося, инновационного будущего для вина

Все страны севера Черного континента, так называемая средиземноморская Африка, от Египта до Марокко, имеют достаточно большие виноградники, но вина, действительно заслуживающего внимания, производят пока немного. Выращивают виноград Эфиопия, Танзания и Намибия, хотя их почвы и климат, казалось бы, для этого совсем не подходят. Так или иначе, единственным на континенте производителем вин мирового класса была и остается Южно-Африканская Республика.

Вино в Кейптауне делали начиная с XVII века, а то, что производили в Константии – сладкое из винограда со склонов Столовой горы, прославилось в Европе уже в XVIII столетии. Стало быть, можно утверждать, что ЮАР имеет старейшие традиции виноделия за пределами Старого Света. В середине прошлого века они немного пошатнулись, но теперь это в прошлом. В частности, в 1986 году здесь выпустили вино под названием «Констанция», и это один из очень редких примеров того, что старинный стиль вернулся из небытия.

В Западной Капской провинции, в Стелленбоше – центре крупнейшего в Южной Африке винодельческого региона, делают

напитки очень высокого качества, в первую очередь превосходные каберне совиньон, шардоне и шенен. В засушливом Свортленде с его выжженными, но тем не менее обладающими высоким для виноградарства потенциалом гранитными и сланцевыми почвами и дальше на юг, в регионе Элгин – бывшей яблочной и нынешней виноградной столице до бухты Уокер-Бей и крайней южной точки Африки Агульяса (мыс Игольный), вина тоже упоительные – в прямом и переносном смысле этого слова. Отметить можно некоторые крупные хозяйства, в частности *Robertson,* и некоторые небольшие винодельни, например *Citrusdal Mountain* и *Cape Peninsula*.

В стране популярны сорта Пино Нуар, Гренаш и старинный Сенсо. Белые и красные вина в ЮАР одинаково прекрасны. Среди первых лидируют стили совиньон блан и шардоне, а среди вторых – каберне и шираз. Производят здесь немного потрясающих игристых, а также несколько серьезных крепленых вин.

СЕВЕРНАЯ АМЕРИКА

В производстве американского вина доминирует Калифорния, но сегодня хотя бы одна винодельня есть в каждом штате

Виноград в США выращивают много где – от штата Вашингтон на северо-западе до Техаса на юге и Лонг-Айленда на Атлантическом побережье, штат Нью-Йорк. Да, он растет не в каждом округе, но все штаты имеют по крайней мере одну винодельню. Я не знаю, что используют виноделы Аляски, но это точно не местное сырье…

Калифорния. На высшей ступеньке пьедестала почета американского виноделия стоит Калифорния, поэтому сначала поговорим о ней. К северу от Сан-Франциско раскинулась долина Напа – самый известный винный район страны, а здешний каберне совиньон, вероятно, самое известное его вино. Конечно, в Калифорнии качественных вин много, не только каберне долины Напа. В регионе Сонома, расположенном на северном побережье штата, делают напитки практически всех стилей, от удивительного зинфанделя до тонкого пино нуар, а в долине Андерсон с ее влажным, прохладным, более изменчивым климатом – чудесные игристые и высококачественные шардоне и пино нуар.

В долине Сан-Хоакин – части Центральной долины штата Калифорния – производят море обычного, скучного вина, но

в районе Лодай, на ее северной оконечности, выращивают очень хороший виноград и делают качественные напитки. Расположенные восточнее предгорья Сьерра-Невады известны своими очень старыми лозами Зинфанделя. Южнее винограда выращивают меньше, и самыми интересными областями на южном побережье залива Сан-Франциско являются окрестности Санта-Круза и Ливермора. Еще дальше простирается долина Салинас – на ее склонах отличные виноградники, особенно на южных. Пасо Роблес немного засушлив, а затем следует группа прохладных климатических зон, известных посадками Пино Нуар и Шардоне, – это округ Сан-Луис-Обиспо и две долины, Санта-Мария и Санта-Инес. Виноградную лозу можно встретить возле Малибу (правда, так и есть!) и дальше на юге, но это все.

Орегон. Полная противоположность Калифорнии – здесь влажный, ветреный, почти европейский климат. И что удивительно – именно он привлек нескольких радикалов, горящих желанием сделать шардоне во французском стиле. А еще пино нуар! Сажают в Орегоне и сорта Пино Гри и Пино Блан: основные виноградники сгруппированы в долине Вилламетт к югу от Портленда, крупнейшего города штата. Дальше на юге, в долинах рек Рог и Ампква, конечно, теплее, и здесь успешно выращивают Каберне Совиньон.

Вашингтон. Большинство виноградников штата расположено восточнее Каскадных гор и сгруппировано вдоль берегов могучей Колумбии, вплоть до Колумбийского ущелья около Портленда, штат Орегон. Некоторые из лучших виноградников расположены чуть ли не за границами штата, в том самом Орегоне. Важные винодельческие зоны – Якима и долина Валла-Валла, это восточнее. Вашингтон специализируется на темных, зрелых красных винах из Мерло, Каберне Совиньона и Сира, хотя хорошо удаются здесь также напитки на основе Шардоне, Вионье, Семильона и даже Рислинга.

Айдахо. По климатическим условиям немного более экстремальная версия штата Вашингтон, но может производить хорошие, живые красные и белые. Что в Айдахо действительно стоит похвалить, так это игристые.

В ***Техасе*** вина делают немного, но кое-что произведенное на Высоких равнинах признано заслуживающим внимания.

Аризона, ***Нью-Мексико*** и особенно ***Колорадо*** добились удивительных успехов.

Мичиган. В штате производят отличные игристые и рислинги, хотя здешние условия для винограда простыми не назовешь.

Нью-Йорк. Виноделие хорошо развито в регионе Фингер-

Лейкс. А чего бы и нет? Покатые склоны холмов, легкий ветерок с озера Онтарио, теплое солнечное лето… Основное вино этой области – рислинг. Лонг-Айленд, утвердивший себя как винный регион не так уж давно, производит высококачественные шардоне, мерло и каберне совиньоны.

Виргиния. В винодельнях восточных штатов качество напитков сильно различается, но Виргиния известна прекрасными винами, отличающимися большим разнообразием стилей. Здесь превосходные вионье, пти мансенг, каберне фран, пти вердо, название которым дали одноименные сорта винограда.

Канада. Знаменитой Страну кленового листа сделал айсвайн (*Icewine*) – десертное из винограда, замороженного на лозе, но сейчас тут производят элегантные (ну прямо как климатические условия страны!) красные из сортов Пино Нуар и Мерло, а также пикантные шардоне, пряные пино гри и резковатые рислинги. Наиболее важные винодельческие регионы Канады – долина Оканаган в Британской Колумбии и Ниагарский полуостров в Южном Онтарио. И канадское игристое становится все лучше и лучше.

Мексика. Мексиканцы никогда не занимались вином. Хороших виноградников мало, и они невелики. Самые лучшие находятся на полуострове Калифорния. Да, штат Калифорния в США, а одноименный полуостров – в Мексике.

ЮЖНАЯ АМЕРИКА

Слагаемые успеха виноделия на этом континенте – вкус здешнего винограда и соотношение цена – качество

Здоровые, пропитанные солнцем виноградники Южной Америки – залог больших объемов очень приличного вина по невысокой цене. К тому же сегодня ее ведущие страны-производители делают исключительно индивидуальные вина в национальных стилях, отличающиеся как друг от друга, так и от европейских напитков.

Чили. Ведущий винодел Южной Америки. На север чилийские виноградники простираются до пустыни Атакама, что в 1770 километрах от Сантьяго, а на юг до Патагонии – это от столицы почти 650 километров. Первоначально сажали в основном сорта красного винограда – Мерло, Каберне Совиньон и Карменер, а виноградники располагались в долине Майпо в провинции Кольчагуа – субрегионе Центральной долины, что южнее Сантьяго. В Чили – стране с очень длинной береговой линией, проходящей вдоль холодных тихоокеанских вод, сумели

создать многочисленные винодельческие области на территории с прохладным климатом, такие как Лимари, Лейда и Аконкагуа Коста. Здесь отлично созревают и белые, и красные сорта, а прекрасные вина в стиле шардоне и совиньон блан разделяют почести с захватывающими пино нуар и сира. На юге, в областях Мауле и Био-Био, где виноградари трепетно ухаживают за старыми виноградными лозами, тоже производят захватывающие красные и белые. Отмечу, что Паис, сорт, впервые посаженный миссионерами в XVI веке, получил наконец заслуженное признание. Из него делают изысканные, нежные, фруктовые красные.

Аргентина. Здесь на модернизацию своего мира вина потребовалось больше времени, чем в Чили, но теперь Аргентина стремительно шагает вперед. В ее арсенале широкий спектр красных во главе с мальбеком и каберне совиньоном, а также освежающие, захватывающие белые с цветочными нотами, прежде всего сделанные из винограда сортов Шардоне и Торронтес. В Чили-то можно закладывать виноградники в естественных прохладных условиях на морском побережье, а в Аргентине виноградари обратили свой взор в сторону Анд: в этой стране находится несколько самых высоко расположенных виноградников в мире (самые-самые – в провинции Сальта). Главный центр виноделия – Мендоса, но обратить внимание нужно и на долину Уко, окрестности вулкана Тупунгато и Гуалталлари. Хорошие виноградники есть и в Патагонии, которую Аргентина делит с Чили.

Уругвай. «Козырные» виноградники находятся на восточном побережье Атлантики – в департаментах Роча и Мальдонадо, а лучшие красные вина чаще всего сделаны из сорта Таннат.

Бразилия. Бóльшая часть этой огромной страны для виноградарства не подходит. Исключениями являются тропическая долина реки Сан-Франциско на северо-востоке, где лоза может давать два урожая в год, и Серра-Гауша там же. Хорошие красные вина делают на среднегорье, в Планалту Катариненс, и регионе Серра-ду-Судесте на границе с Уругваем. В Бразилии есть и отличные игристые, в частности восхитительное пенистое сладкое москато.

АВСТРАЛИЯ

На Зеленом континенте столько вариантов климата, что можно производить вино любого стиля, какой только вспомнится, скопировав его

Австралия, вероятно, сделала больше, чем кто-либо другой, чтобы разжечь в Новом Свете искру всеобщей винной революции. Австралийцы чрезвычайно активные участники демократизации вина, и это в полной мере отображает их образ жизни. Где еще возможно компетентное обсуждение серьезных вин с таксистом по дороге из аэропорта? Винный генератор материка – его южные территории, но разные сильные стороны имеют все штаты. И стили везде, разумеется, разные.

Западная Австралия. Свон-Вэлли, что неподалеку от столицы штата города Перт, стал одним из первых регионов, где начали делать вино. Произошло это в 1834 году. Виноградники были заложены здесь из-за близости к крупному населенному пункту, носящему то же имя, с его страдающими от жажды жителями, а не потому, что условия показались идеальными (в Хантер-Вэлли в Новом Южном Уэльсе ситуация была аналогичная). В Свон-Вэлли очень жарко, и в настоящее время производство высококачественных вин переместилось дальше на юг. Сейчас самым известным винодельческим регионом является Маргарет Ривер на юго-западе штата. Эту узкую полосу земли на побережье Индийского океана часто описывают как область, по своим условиям наиболее приближенную к условиям французского Бордо. Конечно, в Маргарет Ривер делают прекрасные каберне, но не только. Здешние белые вина – семильон, совиньон блан и даже шардоне – изумительно хороши. Вообще-то виноградники разбросаны по всей территории Западной Австралии…

Южная Австралия. Этот штат в южной части континента – родина многих известных винных брендов. Виноград тут в основном выращивают в знойной и засушливой зоне Риверленд. Но она орошаема – спасибо реке Муррей! Есть в Южной Австралии и другие зоны виноградарства и виноделия – очень разные, но все как одна интересные. Клэр-Вэлли, к северу от Аделаиды – административного центра и самого большого города штата, славится своим рислингом, но, кроме того, производит хороший шираз и каберне совиньон. Баросса – пожалуй, единственная в Австралии не «вэлли», а долина (она поближе к Аделаиде), знаменита своим ширазом из винограда древних лоз, но изрядно преуспела также в производстве гренаша и каберне. Иден-Вэлли, климат которой немного прохладнее, производит некоторые из ароматнейших рислингов и ширазов Австралии. Около Аделаиды расположены, вероятно, самые прохладные виноградники штата – тут делают превосходные совиньон блан, шардоне, пино нуар и шираз. В окрестностях Макларен-Вейл, это южнее, гордятся своими богатыми

красными – действительно богатыми. Лангхорн-Крик? Тоже красные, помягче. В Лаймстоун-Косте, на южной оконечности штата, производят захватывающие напитки. Лидируют тут области Кунаварра со своим знаменитым каберне совиньоном, а также Падтавей и Раттонбулли.

Виктория. Здесь, в самом маленьком по территории штате в континентальной части страны, кажется, выращивают больше сортов, чем в любом другом, но площади виноградников очень невелики. Основными областями виноделия являются две знаменитые прохладные зоны вблизи Мельбурна – Ярра-Вэлли и полуостров Морнингтон, а также теплый Рутерглен на северо-востоке, специализирующийся на крепленых винах. При этом есть много других небольших областей, где производят чудесные, отражающие в своем букете всё-всё-всё шираз и пино нуар, немного очень приличных белых и несколько хороших игристых. Отмечу Бичворт, Кинг-Вэлли, Джелонг, Хиткот, Бендиго и Грампианс.

Новый Южный Уэльс. Известнейший винный регион штата – Хантер-Вэлли, что к северу от Сиднея. Честно говоря, эта «термоядерная» зона солнца и штормовых туч, ливней и засухи – место, сложное для выращивания любых сельскохозяйственных культур, но, учитывая близость Сиднея – столицы штата и к тому же самого старого города Австралии (такой вот местный рынок), вино здесь производить надо. Вот и производят превосходные ширазы и семильоны. И австралийскую революцию с шардоне компании *Rosemount* и *Tyrrell* начали тут. Из винодельческих областей в районе Большого Водораздельного хребта отмечу самые, на мой взгляд, лучшие. Около Оринджа, где климат условно можно назвать прохладным, делают отличное вино, особенно рислинг и шираз. Еще одна винодельческая область – равнина Риверайна в междуречье Муррея и Маррамбиджи – провозгласила своим приоритетом количество, но о качестве тоже не забывает.

Квинсленд. Штат, в котором виноделие развито не слишком хорошо, хотя на границе с Новым Южным Уэльсом, в зоне Гранитного пояса – одной из удивительных природных областей Австралии, делают крепкие красные и освежающие белые. Вина округа Южный Бернетт имеют все основания для того, чтобы прославиться.

Тасмания. Виноделие этого штата-острова стремительно набирает обороты. Участки под лозой здесь, правда, очень маленькие, но это компенсирует великолепие сортов. Первоначально Тасмания считалась непригодной для выращивания чего-либо, кроме яблок, из-за прохладного климата,

но потом выяснилось, что здесь можно делать хорошее базовое вино для игристых. И теперь на острове производят не только лучшие напитки этого стиля в Австралии, но и превосходные шардоне и пино нуар, а также удивляют своими винами из Каберне и Шираза/Сира. Кое за что мы должны быть глобальному потеплению благодарны.

НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

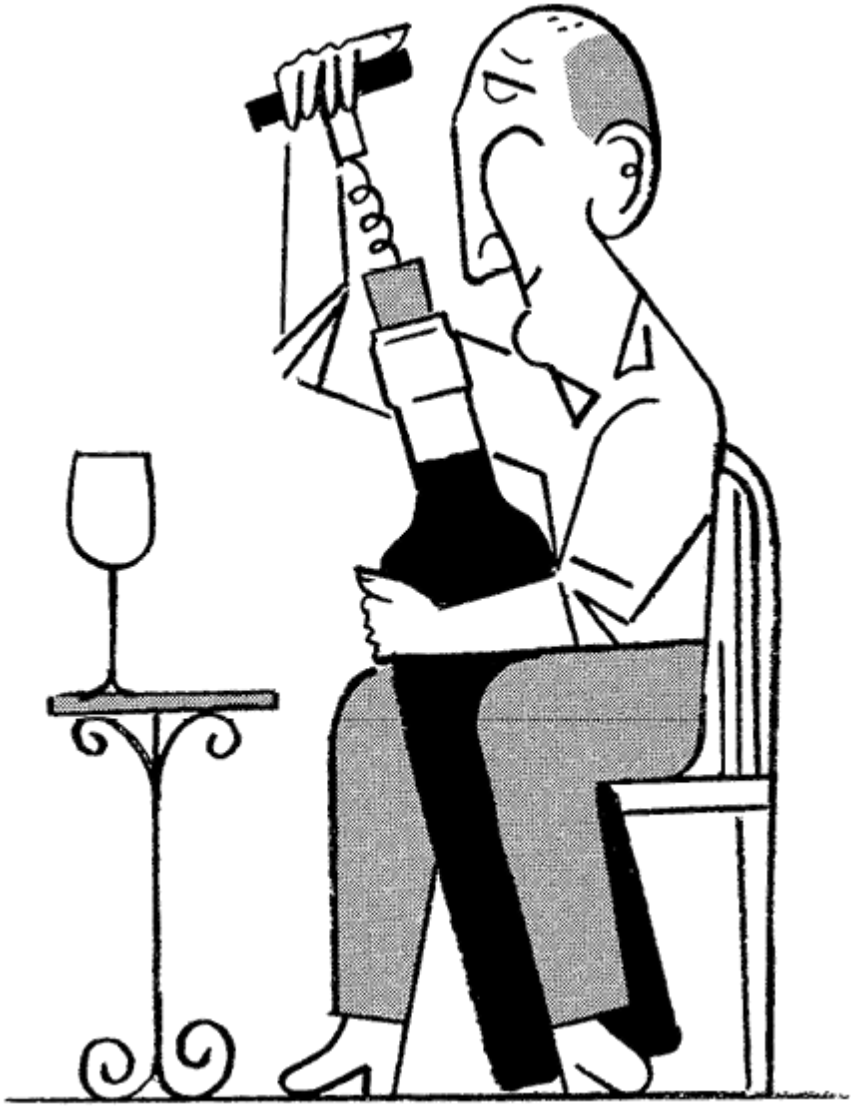
Классические белые и изысканные красные – и все с неземными ароматами

Несмотря на свои небольшие размеры, расположенная в юго-западной части Тихого океана Новая Зеландия существенно повлияла на сегодняшний мир вина. Проще всего это было бы свести к двум словам: совиньон блан. Или трем: мальборо совиньон блан. Вообще-то нужно бы говорить марлборо совиньон блан, но возникает вопрос, в любом ли состоянии могут выговорить название своего штата – Мар-л-боро – даже его жители. Так или иначе, именно тут создали свежий цитрусовый и в то же время имеющий яркие ноты зеленого яблока аромат современного белого вина, сделав в 1980-е годы первый совиньон блан. С тех пор стиль белого вина Новой Зеландии пытается копировать весь мир. Мальборо совиньон блан прекрасен… Может быть, потому, что на юге и в центральных регионах Южного острова климат умеренно прохладный, а в горных районах преобладает суровый альпийский? Для винограда это своего рода вызов. И конечно, Новая Зеландия – это не только белые вина.

Южный остров. Самый крупный винодельческий регион Новой Зеландии и, безусловно, самый известный – штат Марлборо на северной оконечности острова. Прославился он совиньон бланом, но здесь очень хорошо делают и другие белые, качество игристых и пино нуар постоянно улучшается, и сейчас виноделы пробуют свои силы с сира. В районах Нельсон и Вайпара могут похвастаться утонченными белыми и несколькими чудесными, в индивидуальном стиле, красными пино нуар. В Центральном Отаго – самом южном в стране, расположенном в гористой местности, это вино уже просто изумительное – глубокое, ароматное, структурированное. Словом, столь же прекрасное, как бургундское, но при этом совершенно иное. И белые в Центральном Отаго тоже хороши.

Северный остров. Здесь немного теплее, чем на Южном острове. В Мартинборо и Вайрарапа – обе эти области не так уж

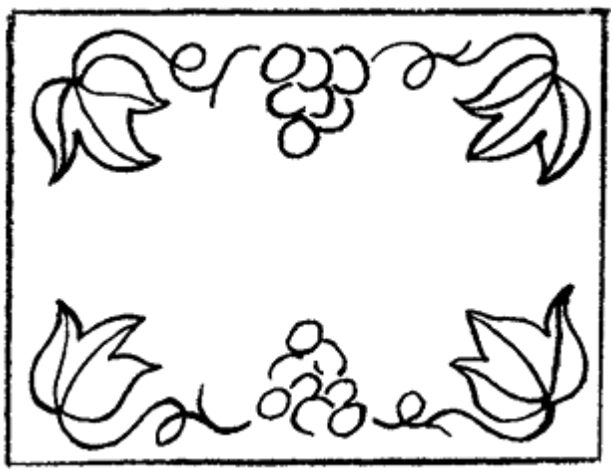
далеки от столицы Новой Зеландии города Веллингтон – производят отличные вина стиля пино нуар. В Хокс Бэй на восточном побережье из Сира и бордоских сортов рождаются превосходные красные, особенно в теплом Гримблет Гравельсе. Гисборн, немного дальше на север, славится шардоне. Остров Вайхейке в заливе Хаураки, который административно входит в состав округа Окленд, уже успел зарекомендовать себя как производитель превосходных красных и белых.



От теории к практике

О чем рассказывает этикетка

О многом ли может поведать этикетка на бутылке с вином? Конечно. Этикетка засвидетельствует его происхождение и возраст, сорт винограда, из которого вино сделано, назовет производителя. Это самая главная информация, так сказать основополагающая, но есть и нюансы.



КАК РАСШИФРОВАТЬ ВИНО

При выборе потребитель почти всегда ищет на этикетке название сорта винограда и вино покупает в большинстве случаев, исходя именно из этой информации. В некоторых европейских странах, в частности во Франции, в Италии и Испании, вина часто маркируют по месту происхождения, но во многих регионах для изготовления того или иного напитка разрешено использовать строго определенные сорта винограда, поэтому, если знать, что именно там выращивают, будет ясен и стиль. Каберне Совиньон и Мерло – это бордо, Темпранильо – риоха, Санджовезе – кьянти и т. д.

ОТКУДА ВИНО РОДОМ

Это может быть большой регион, например Бордо или Риоха, либо крошечная коммуна, скажем Вольне в Бургундии. В Европе все иногда оказывается очень запутанным, и, если речь идет

о такой стране, как Италия, даже эксперты, я в том числе, не могут вспомнить все новые названия мест происхождения, а их продолжают придумывать и дальше. В Новом Свете с названиями мест происхождения попроще, но требования стандартов качества становятся все строже, и, пока отдельные регионы завоюют репутацию, пройдет немало времени. А между тем их вина уже сегодня достойны того, чтобы поискать их на полках супермаркетов.

Приведу пример. В Аргентине основным винным регионом является Мендоса, прижатая к Андам, но локально высших призов достойны виноградники близлежащих долин и те, что раскинулись на склонах, где климат попрохладнее. Стало быть, можно поискать вина, на этикетках которых указаны Уко (*Uco*) или Гуалталлари (*Gualtallary*), – это будет та же самая Мендоса, но с приставкой «супер». Мендосу-то знают все, а вот ее «составляющие» многим еще только предстоит выучить. Разумеется, все сказанное распространяется и на Старый Свет.

РОЛЬ СОРТА ВИНОГРАДА

Многие любители вина стараются убедить всех окружающих, что самым важным фактором во вкусе и аромате является место, где выращивали виноград. Возможно, это верно в случае «вина для любителей вина». Но тем не менее «слагаемые» красного ли, белого ли, розового ли в первую очередь будут обусловлены характеристиками сорта винограда, из которого их сделали. Разумеется, если он не из числа называемых самими виноградарями нейтральными (есть такие). Так что роль сорта в этом грандиозном спектакле главная, а очень часто и заглавная – стили ведь нередко повторяют названия винограда.

УКАЗАНИЕ СОРТА ВИНОГРАДА НА ЭТИКЕТКЕ

Сегодня это может показаться странным, но, пока на винной карте мира была одна старушка Европа, на этикетке напитков, производимых массово, сорт винограда указывали чрезвычайно редко. Выбор бутылки вина всегда был своего рода лотереей. Ну что сообщала этикетка? Указание никому не известного региона страны происхождения? Ориентироваться, таким образом, приходилось в основном на страну. И что тут говорить о развитии культуры потребления вина населением?

Серьезных попыток сделать этикетку информативной и при

этом легкой для понимания не предпринималось вплоть до 1980-х годов. К этому времени из стран Нового Света поставлялось уже много чего, и в Америке (конкретно – в Калифорнии), а также в Австралии на минуту задумались. Именно на минуту, потому что решили там все очень быстро. Виноделам двух А пришла в голову гениальная идея: указывать на этикетке сорт винограда, из которого сделано конкретное вино. Прямо в центре, большими буквами. Виноград же отличается один от другого по вкусу! Очень просто – напишем название сорта на этикетке, и люди сразу поймут, для их ли удовольствия этот напиток. И если они начинают изучать науку о вине с нуля, то знакомство со вкусом каждого сорта винограда станет самым простым и легким способом узнать о предмете изучения больше и самым верным, чтобы убедиться – заказано в баре/куплено домой/планируется приобрести в подарок именно то вино, которое нужно.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

Важно. Как и во всех областях нашей жизни, одни люди лучше что-то делают, чем другие. Знатокам, как правило, больше нравится продукция небольших виноделен, но крупные производители тоже умеют делать хорошие напитки – это факт. Итак, и лучший ориентир, и знак качества – указание производителя или название компании, а вовсе не причудливое «имя собственное», явный признак чрезмерно активного маркетинга.

ВОЗРАСТ ВИНА

Тоже важно. Обязательно обращайте внимание на этикетке на год сбора урожая и год выпуска продукции на рынок. Многие вина очень хороши молодыми, но есть такие, которые с возрастом становятся все лучше и лучше. Кстати, так часто происходит с каберне совиньоном, ширазом и рислингом. Существенный нюанс – сложившиеся вкусы конкретного человека: если он привык пить молодые вина (как большинство из нас), «состарившиеся» ему могут не понравиться. В любом случае покупка «старых» напитков не должна быть самоцелью. Хотя почему бы иногда и не попробовать что-то новенькое?

ДРУГИЕ СВЕДЕНИЯ

Крепость вина. И это важно. Процентное содержание спирта влияет на стиль вина. Если градусов немного, вино точно будет более легким, более, так сказать, воздушным, но это также может означать отсутствие выраженного вкуса и излишнюю кислотность. Высокое содержание алкоголя подразумевает более интересные, зрелые, широкие аккорды в этой симфонии. Ну и конечно, гарантированные ощущения «погорячее» – сначала в горле, потом в черепной коробке.

Размер бутылки. Стандартная – 750 миллилитров. Выпускаются и бутылки меньшего объема – 500 и 375 миллилитров. Можно даже встретить четверть – 187 миллилитров. Есть и бутылки из разряда «чего второй раз бегать?» – 1,5 литра и даже помонструознее. Большая винная бутылка всегда обрадует собравшихся на вечеринку и часто будет уместна на семейном обеденном столе. Впрочем, подчас все серьезнее: многие специалисты считают, что бутылка объемом 1,5 литра, или магнум, является лучшей емкостью для созревания вина определенных стилей.

Дополнительная информация. Для некоторых вин, например кьянти или риохи, важны такие термины, как *Reserve/Reserva* (Резерв), но часто надпись *Reserve* на этикетке означает, что вино это более качественное и более вкусное. Оно, разумеется, будет дороже.

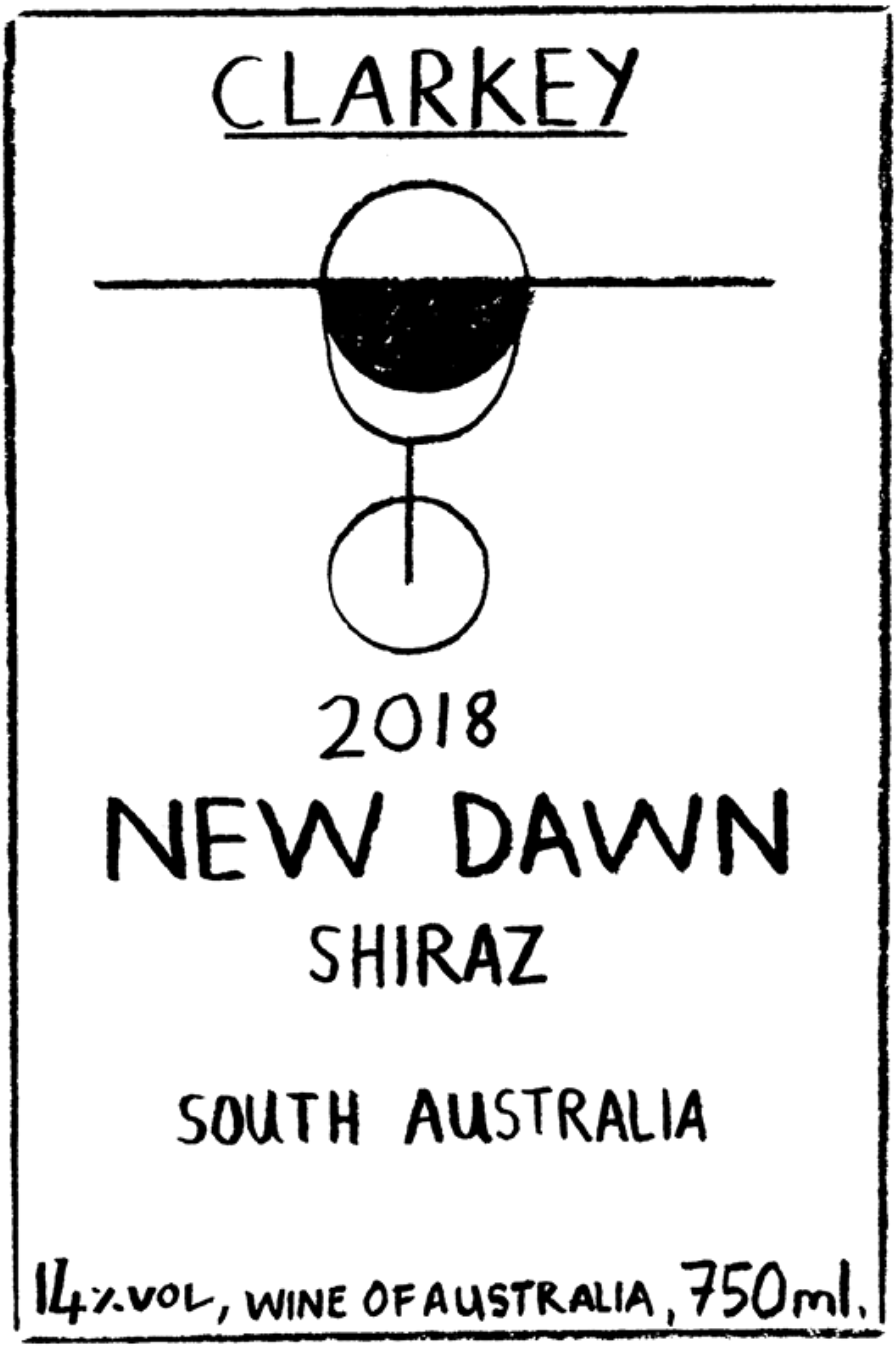
Этикетка на задней стороне бутылки. Принята кое-где в Европе и повсеместно в Новом Свете. На «спинке» могут приводиться интересные подробности, например, какой у вина вкус, велико ли в нем содержание танинов, купаж каких сорта винограда использовали для производства, сколько его можно выдерживать и при какой температуре лучше подавать. Некоторые розничные торговцы используют систему градации вина по его сухости – от очень сухих до очень сладких для белых, от легких до полнотелых, насыщенных – для красных. Описание вкуса или аромата часто всего-навсего лишь маркетинговый ход. Совет человека, продающего вам вино, или комментарии в социальных сетях значительно полезнее.

КЛАССИФИКАЦИИ И МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Официальные системы классификации, обозначенные на этикетке, особо помочь в определении качества вина вряд ли смогут, но знать некоторые ключевые термины и сокращения, которые могут встретиться, нужно. И кстати, все европейские системы классификации основаны на месте происхождения.

Франция. Основная категория – *Vin de France.* Охватывает традиционные столовые вина для повседневного употребления, при производстве которых не используется принцип ограничения урожайности, и некоторые, так сказать, экспериментальные вина. Далее следует аббревиатура *IGP* – это европейская марка, присваиваемая сельскохозяйственной и пищевой продукции, произведенной и переработанной в конкретном географическом регионе, признанном Евросоюзом, то есть принадлежность к определенному региону. Маркировка *AOP* (*Appellation d'Origine Protégée*) или *AOC* (*Appellation d'Origine Contrôlée*) означает наличие указания местности, откуда происходит урожай (зона или департамент производства). Такие напитки отвечают более строгим критериям качества, чем вина категории *Vin de France*.

Если не принимать во внимание то, что на ней мое имя, это типичная французская винная этикетка. Указано место происхождения, но не сорт винограда. И как же узнать, каким будет вкус этого вина?



А вот традиционная этикетка вина какой-либо страны-прозводителя Нового Света, в данном случае Австралии. Здесь сорт винограда есть. Я уже почти ощущаю вкус этого вина…

Италия. Основная категория – *Vino* (столовые и некоторые экспериментальные вина). Далее, понятно, – *IGP*. Вина более

высокого уровня качества отмечены аббревиатурой *DOP* (*Denominazione di Origine Protetta*), имеющей далее две категории: *DOC* и *DOCG*, причем право на последнюю можно получить после того, как логотипом *DOC* продукция маркировалась 10 лет.

Испания. Основная категория – *Vino* (столовые и некоторые экспериментальные вина). Обязательно – *IGP*. Защищенное наименование по месту происхождения – это *DOP* (*Denominación de Origen Protegida*). Контролируемое и гарантированное наименование по месту происхождения и производства – *DOCa* (*Denominación de Origen Calificada*), это, так сказать, суперкатегория, приоритет только двух вин – риохи и приората, о котором и слышали-то не все.

Португалия. Здесь основная категория – *Vinho*, и это тоже столовые и некоторые экспериментальные вина. Далее, ясно, – *IGP*. Потом нужно искать *DOP* (*Denominação de Origem Protegida)* – защищенное наименование по месту происхождения.

Германия. Система классификации этой страны основана на спелости винограда и потенциальном содержании в напитках алкоголя. *Deutscher Wein* – традиционные столовые вина для повседневного употребления. *Landwein* – это указание на определенный регион, а *QbA* (дословно «качественное вино из указанной области») – на одну из 13 особо установленных винных зон. *QmP* (дословно «качественное вино с особыми свойствами») – высшая категория с шестью уровнями в порядке возрастания качества в соответствии со спелостью винограда: *Kabinett* (кабинет), *Spätlese* (шпетлезе), *Auslese* (ауслезе), *Beerenauslese* (бееренауслезе), *Eiswein* (айсвайн) и *Trockenbeerenauslese* (трокенбееренауслезе). Для каждой категории вина определены точные уровни сахара. Кроме того, они обладают одним из особых свойств, признаков, которые указывают на этикетке.

Австрия. Категории, аналогичные немецким. Новым законом о виноделии введена *Districtus Austria Controllatus* (*DAC*), то есть система винодельческих районов Австрии, основанная на географическом наименовании с ограничениями по стилю, но удобной ее назвать трудно, поскольку для каждого района существуют разные правила и нормы. Я люблю австрийское вино, но на систему его классификации внимания, сказать по правде, не обращаю.

Соединенные Штаты Америки. Система *AVA* (*American Viticultural Area)* – зарегистрированных винодельческих регионов США, в которых производится вино контролируемых наименований, – качество не гарантирует, но требует, чтобы 85 % винограда, из которого сделано вино, было выращено в указанной на этикетке зоне. А их с каждым годом становится все больше

и больше…

За пределами Европы в большинстве стран приняты системы, в той или иной мере напоминающие американскую *AVA*. Другими словами, есть гарантия географического происхождения вина, но никакой информации о его качестве.

СУХОЕ, ПОЛУСУХОЕ ИЛИ СЛАДКОЕ?

Наверное, потребителям было бы удобно, чтобы на этикетке указывалось, насколько вино в бутылке сладкое, но все не так просто. В целом можно допустить, что вина всех стран, кроме Германии, являются сухими, если не указано иное (подсказки смотрите ниже). Из-за глобального потепления и общей тенденции во всем потакать любителям сладкого (Америка тут первая) может показаться, что довольно много вин, например совиньон блан и шардоне, стали не так чтобы сухими. И тот, кому это покажется, будет прав. В мире теперь производится много вина из винограда позднего сбора и, стало быть, очень зрелого.

Франция. На бутылках французского вина можно встретить следующие термины: *Brut* – очень сухое игристое, *Sec* – полусухое игристое, *Demi-sec* – сладкое игристое, *Doux* или *Moelleux* – сладкое, *Liquoreux* – очень сладкое. Следует помнить, что на этикетках вин из апелласьонов – четко очерченных территорий, внутри которых сложилась уникальная экосистема (климат, почва, ветер, влажность) и культивируются строго определенные сорта винограда, производящих в основном сладкие вина, в частности сотерны, не указывают, что вино сладкое. Лучшим сладким вином Эльзаса является, пожалуй, «Селексьон дё Грэн Нобль» (*Sélection de Grains Nobles)* (буквально «отборные благородные ягоды»). В Бордо, где находится всемирно известное хозяйство *Château d'Yquem,* это контролируемые по апелласьону «Барсак» (*Barsac*), «Кадияк» (*Cadillac*), «Сирон» (*Cérons*), «Лупьяк» (*Loupiac*), «Премьер Кот де Бордо» (*Premières Côtes de Bordeaux*), «Сент-Круа-дю-Мон» (*Ste-Croix-du-Mont*) и «Сотерн» (*Sauternes*). Долину Луары прославили «Боннезо» (*Bonnezeaux*), «Кото дю Лайон» (*Coteaux du Layon*), «Монтлуи-сюр-Луар» (*Montlouis-sur-Loire*), «Кар де Шом» (*Quarts de Chaume*) и «Вувре» (*Vouvray*). Южная Рона и Лангедок-Руссильон (нынешняя Окситания) славятся мускатами, а на юго-западе страны гордятся винами «Гайак» (*Gaillac*), «Жюрансон» (*Jurançon*), «Пашранк дю Вик-Биль» (*Pacherenc du Vic Bilh*) (все три могут быть как сладкими, так и сухими), «Монбазьяк» (*Monbazillac*) и «Соссиньяк» (*Saussignac*).

Италия. *Secco* – сухое, *Semisecco* – полусухое, *Abboccato* или *Amabile* – полусладкое, *Dolce* – сладкое. Лучшие сладкие вина – «Орвьето» (*Orvieto*), «Москато д'Асти» (*Moscato d'Asti*), «Москато ди Пантеллерия» (*Moscato di Pantelleria*) и «Вин Санто» (*Vin Santo*). Все они контролируются по региону.

Испания. *Seco* – сухое, *Semi-seco* – полусухое, *Dulce* – сладкое. Лучшее сладкое вино «Москатель де Валенсия» (*Moscatel de Valencia*) (винная зона называется, стало быть, так же), а лучший херес «Педро Хименес» (*Pedro Ximénez, PX*). Вы ведь помните о том, что херес может быть только из Хереса?

Германия. Здешние вина часто немного более сладкие, чем заявлено на этикетке. Да уж, Германия славится традициями производства прекрасных сладких вин: если соблюдены все условия, из Рислинга получают рислинг, удивительно сбалансированный по кислотности (она тем не менее высокая!) и сахару. Такие вина обычно обозначаются на этикетке *Beerenauslese* (*BA*) или *Trockenbeerenauslese* (*TBA*). Термины *Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Eiswein* (очень редкое вино) и *Trockenbeerenauslese* означают уровень качества (в порядке возрастания). Да-да, те самые вина *QmP* – качества от очень высокого до запредельно высочайшего. *Trocken* – это сухое, а *Halbtrocken* или *Feinherb* – полусухое.

Австрия. Сухих вин здесь делают не меньше, чем в соседней Германии, и благодаря более теплому климату они очень зрелые и интересные. В Австрии есть стили, похожие на великие немецкие сладкие *Beerenauslese* и *Trockenbeerenauslese,* ни в чем им не проигрывающие. Вот они – в порядке возрастания сладости: *Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Ausbruch, Trockenbeerenauslese, Eiswein.*

Венгрия. Десертные золотистого цвета из ягод белого винограда, подвяленных в естественных условиях – на ветвях под лучами солнца, часто с благородной плесенью, сделанные на венгерской территории, на бутылке имеют надпись: «Токай» (*Tokaji*). Обладают привкусом изюма, и букет у них специфический – с медовыми нотами.

Канада. Специализацией Канады является чрезвычайно сладкий айсвайн (как игристый, так и тихий), для которого прекрасно подходят Рислинг, Видаль, Каберне Фран и другие сорта. Так что искать надо надпись: *Icewine.* И вот что удивительно – производство вина этого стиля также освоили Китай и Швеция.

ВИННЫЕ КОНКУРСЫ И НАГРАДЫ

На этикетках часто можно увидеть разные медали и другие знаки отличия, но ценность у таких наград разная – она зависит от значимости конкурса, на котором вино получило эту награду. В настоящее время проводится несколько винных конкурсов, заслуживающих похвал. Они не связаны с производителями какой-либо одной страны, а значит, к их наградам, призам и рекомендациям можно относиться серьезно. Главными британскими винными конкурсами являются *International Wine Challenge* и *Decanter World Wine Awards*, и вина на них оценивают беспристрастные эксперты. Заслуживают внимания и конкурсы, проходящие в Северной Европе.

Да, в Старом Свете есть винные конкурсы, на которых как из рога изобилия сыплются двойные золотые, платиновые, двойные платиновые и медали из других металлов, если на данный момент в мире они признаны самыми ценными. Я лично отношусь к таким наградам скептически, и говорить о них мы не будем.

На национальных и региональных конкурсах (исключительно для вин определенной страны или винодельческой области) судьи иногда бывают слишком либеральными, но, в частности, на винных конкурсах Нового Света оценивать напитки приглашают, как правило, виноделов, а не торговцев и критиков, поэтому награды таких конкурсов можно считать заслуживающими внимания.

МОДНЫЕ НАЗВАНИЯ НА ВИННОЙ ЭТИКЕТКЕ

Ну куда же мы без моды? Она определяется как совокупность ценностей и вкусов, принятых в определенной среде в определенное время, и мы будем исходить из этой дефиниции, но в разумных пределах. Определенная среда? С этим все ясно. Определенное время? Тут сложнее, ведь в некоторых винных регионах вина делают так же, как делали 8000 лет назад. А в некоторых производят напитки с ароматами оригинальными и новыми, доселе никому не известными. Нет-нет, пренебрегать модой не станем, но будем помнить, что, кроме всего прочего, модные вещи, то есть в нашем случае вина, всегда стоят дороже. Итак, на подиуме следующие географические названия.

Австралия
Западная Австралия
Great Southern
Manjimup

Pemberton

Южная Австралия
Adelaide Hills (Basket Range and Forest Range)
Eden Valley
Fleurieu Peninsula
Limestone Coast

Виктория
Beechworth
Gippsland
Heathcote
Macedon Ranges
Mornington Peninsula

Новый Южный Уэльс
Canberra District
New England Highlands
Orange
Tumburumba

Тасмания
Coal River
East Coast
Huon Valley

Аргентина
Buenos Aires
Uco Valley (Tupungato and Gualtallary)

Бразилия
Planalto Catarinense
Serra do Sudeste

Испания
Bierzo
Emporda
Manchuela
Rías Baixas
Ribeiro (белые)
Toro
Txakoli/Chacolí
Valdeorras

Италия

Alto Adige (белые)
Campania (белые)
Etna in Sicily (красные и белые)

Новая Зеландия
Awatere (Kekerengu)
Bannockburn
Gimblett Gravels
Waiheke Island
Waitaki

Португалия
Dão
Douro
Minho

США
California (Sonoma Coast, Anderson Valley, Santa Rita Hills)
Maryland
Michigan
New York State (Hudson River)
Oregon (Eola, Amity Hills)
Virginia (Shenandoah Valley)
Washington State (Walla Walla)

Уругвай
Maldonado

Чили
Aconcagua Costa
Bío Bío
Cauquenes
Itata Valley

Франция
Beaujolais
Champagne
Jura
Limoux
Pic St-Loup

ЮАР
Elgin
Elim

Hemel-en-Aarde
Overberg
Swartland

О ЧЕМ СВИДЕТЕЛЬСТВУЕТ БУТЫЛКА

В винном мире по форме бутылок и по их цвету традиционно можно сказать, откуда родом некоторые напитки.

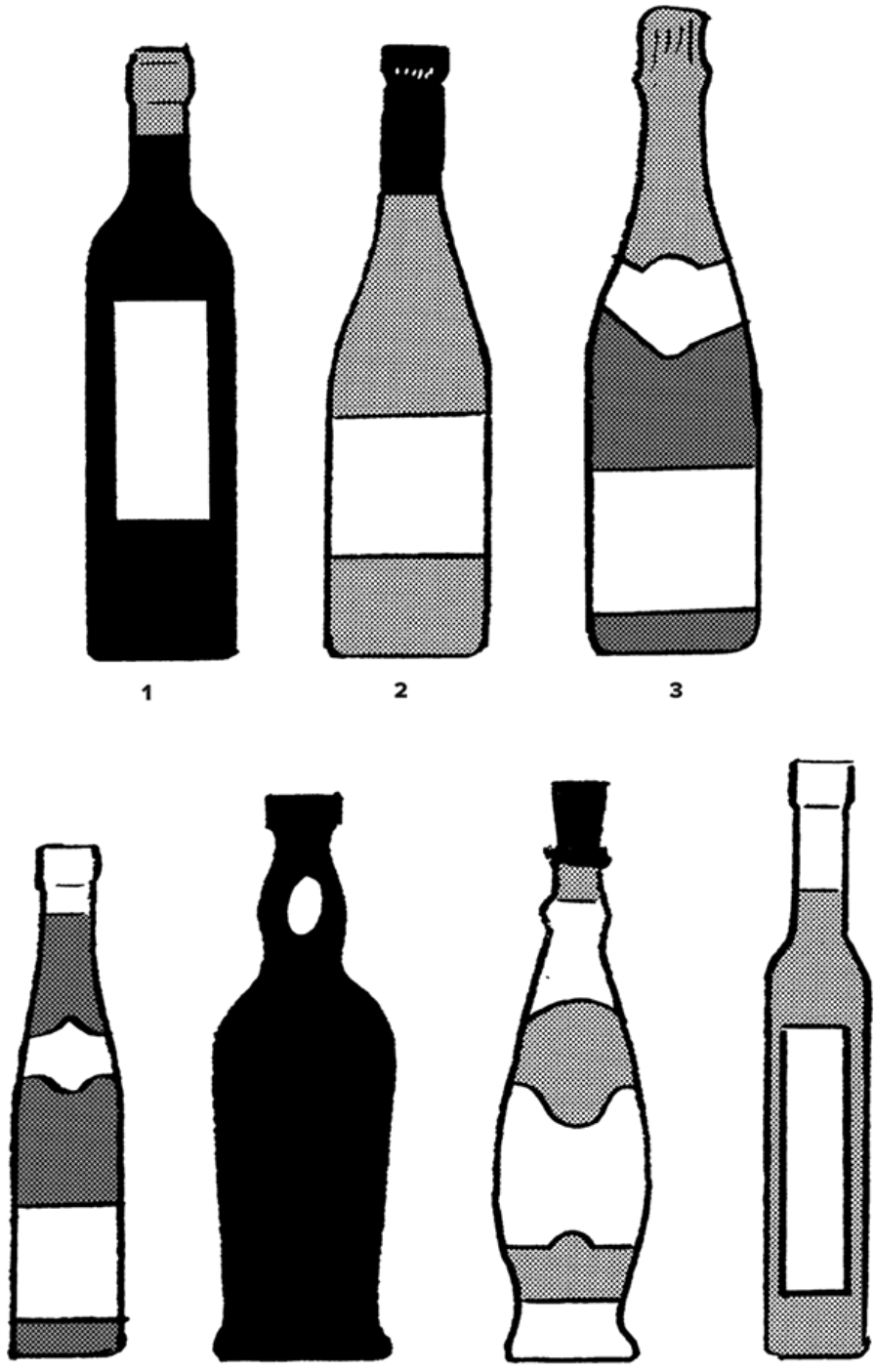
Бордоская. Бутылка с высокими плечиками из темно-зеленого стекла. Именно такие используют для плотных красных вин, особенно из классических сортов винограда Бордо – Каберне Совиньон, Мерло и Мальбек. И большинство испанских и тосканских красных разливают в такие бутылки. Совиньон блан может быть как в бордоской, так и в бургундской бутылке – это следующий номер нашей программы.

Бургундская. Бутылка с низкими плечиками из бледно-зеленого стекла. Емкость этой формы используют почти для всех красных вин стиля пино нуар и большинства белых шардоне, многих красных сира и ширазов, а также для большей части вин из таких сортов винограда южной Франции, как Гренаш, Сенсо и Кариньян (красное) и Вионье (белое).

Шампанская. По форме напоминает бургундскую бутылку, но намного тяжелее и обычно из более темного стекла. Достойные игристые вина также обычно продают в таких бутылках.

Немецкая. Высокая узкая бутылка из коричневого стекла для рейнских вин и зеленая для мозельских. Иногда используется в Эльзасе (Франция) для местных вин и во всем мире для рислингов.

Бутылки Бордо и Бургундии со временем практически не изменились. Большинство бутылок для шампанского тоже модным влияниям не подвержено, хотя у некоторых производителей с большими амбициями можно найти довольно причудливые формы. В Германии к цвету и форме винных бутылок подходят менее строго. Встречается еще несколько традиционных форм бутылок: в магазинах для туристов или в старинных тратториях, например, можно найти кьянти в пузатых емкостях в оплетке из луба. Многие вина из таких «ароматических» сортов винограда, как Мускат, австрийский Грюнер Вельтлинер, испанский Альбариньо или итальянские Фалангина и Фиано, могут быть в бутылках любой формы.



1 *Красное бордо.* ***2*** *Бургундское.* ***3*** *Шампанское и большинство игристых вин.* ***4*** *Немецкое вино (бутылка-«флейта»).* ***5*** *Портвейн и другие крепленые вина.* ***6*** *Розовое Прованса.* ***7*** *Айсвайн*

Старые и новые возможности

Сегодня у любителей вина есть большое преимущество – теперь им доступны такие способы покупки, каких прежде и в помине не было, и этим грех не воспользоваться. У меня, например, имеется винная коллекция, но я всегда с удовольствием захожу в местный магазинчик, чтобы просто посмотреть, поболтать и купить бутылочку на вечер. Именно так в наши дни и приобретается большинство вин – не ящиками, впрок, а в формате «обыденная покупка».

СТРАТЕГИЯ И ТАКТИКА ПОКУПКИ

Если вы окажетесь в винодельческом регионе, покупайте местное вино. Обычно вы пьете мерло, но сейчас оказались в области, где Мерло не выращивают? И не спрашивайте о нем! Пейте то, что делают здесь. Если же вы покупаете вино в магазине около своего дома или супермаркете возле соседнего, у вас есть выбор. Любите мерло – вам предложат несколько вариантов. Наверное, можно было бы пить одно и то же вино, то самое мерло например, всегда. Действительно, ездят же некоторые всю жизнь на одной машине и не чувствуют потребности сменить ее… Но при этом есть риск многое потерять, поскольку удовольствие, которое человек получает, пробуя разные вина, сравнить поистине ни с чем нельзя.

Необязательно сразу ставить перед собой сверхзадачи и менять что-либо радикально. Просто проверьте предположение, что кроме мерло доставить вам радость может и что-то другое. Или так. Вы, скажем, привыкли пить чилийский мерло, а в следующий раз купите вино этого стиля из ЮАР, Франции, Аргентины или Хорватии! Аромат и вкус будут отличаться –

немного или значительно, но это точно мерло, который вам так нравится. Отчего бы и не поразмышлять об этих отличиях? Другой вариант. Вам по сердцу недорогие напитки некоей определенной страны. А вы попробуйте вина этой ценовой категории из-за океана.

Покупка более дорогого вина. Если вы готовы увеличить свои расходы, начните с приобретения вина из того же сорта винограда страны, напиткам которой вы отдаете предпочтение, например, опять же, Мерло из Чили, но подороже. Интересно, понравится ли оно вам? Следующий шаг – покупка более дорогого красного вина другой страны. Эту стратегию легко и интересно применять к винам из основных красных и белых сортов винограда, уж вы мне поверьте.

Страна за страной. Возможна и другая стратегия. Вам нравятся итальянские вина? Испанские? Греческие? Аргентинские? Оставайтесь верными своей любимой стране, но изучите с бокалом в руке ее регионы или сорта винограда. Говорите, ваше вино – аргентинский мальбек? А аргентинский же каберне совиньон вам как? А мерло, бонард, шираз? Вы все еще в Аргентине! И все это вина с такой дорогой вам аргентинской индивидуальностью! Но вкус у них, конечно, разный. Тут есть о чем подумать. Диапазон же удовольствия от вина в вашей жизни точно станет намного шире.

СПОСОБЫ ПРИОБРЕТЕНИЯ ВИНА

Супермаркеты и магазины поменьше. Во многих странах люди покупают вино именно в них. И тем не менее есть основания полагать, что магазины и супермаркеты начинают потихоньку сдавать свои позиции безусловных лидеров. И ассортимент в них часто уже не такой большой, как раньше. Да, качество напитков, которые стоят на полках супермаркетов, точно лучше, чем 10–20 лет назад. Нельзя не отметить, что и качество вин собственной торговой марки остается на удивление хорошим, несмотря на неуклонное увеличение расходов на производство, дистрибуцию и, что уж лукавить, рост налогов.

Дисконтные центры (магазины низких цен). Цены в таких магазинах действительно всегда низкие (иногда очень-очень низкие), и это при том, что там немало вин прекрасного качества. Особое внимание стоит обращать на их специальные предложения.

Независимые продавцы. Раньше независимых торговцев было больше, но у тех, что остались на рынке сейчас, вина хуже не

стали. Некоторые такие либеро, кстати, специализируются на довольно редких напитках, и, если вам это интересно, таким независимым винным энтузиастам точно стоит позвонить.

Интернет-магазины. Торговля онлайн при покупке вина не так важна, как во многих других областях нашего нынешнего бытия. Возможно, это обусловлено тем, что вино – товар, так сказать, социальный, связанный с жизнью людей в обществе, их отношениями в этом самом обществе или к самому обществу, а процесс покупки – тоже действие социальное. Тем не менее интернет вполне можно использовать, чтобы изучить описание вина, мнения о нем, критику, сравнить цены. Да и покупку в конце концов сделать не возбраняется! Вариантов много: сегодня вино онлайн продают и винодельни, и розничные торговцы, и специализированные магазины, и даже супермаркеты.

Винные клубы. Винные клубы с широким ассортиментом напитков в каждом ценовом сегменте сегодня работают в большинстве стран мира. Хороши они еще и тем, что проводят разные мероприятия – дегустации, лекции, а также организуют интересные поездки «по теме». Другими словами, в таких клубах можно покупать вино, наслаждаться вином, узнавать интересную информацию о вине – и подчас все это одновременно.

Вино собственной торговой марки. Напитки собственной торговой марки в приличном дисконтном магазине или супермаркете могут быть очень хорошими. Путь тут такой: вино в течение долгого времени хранилось в емкостях производителей, потом его решили разом продать (скажем, чтобы освободить эти самые емкости), партия немаленькая, а значит, будет скидка. Если продают то вино, которое вам нравится, зевать точно не следует.

Вино от производителя. Логично, что самым дешевым способом должна быть покупка у местного производителя. И все-таки будьте осторожны. Если вы решите загрузить багажник автомобиля вином местного умельца, которое на вкус у костра на лужайке под соснами, где вы поставили свою палатку, показалось просто фантастическим, деньги вы, очевидно, сэкономите. А вот ожидания, что в городской квартире оно подарит вам те же самые ощущения, могут, увы, не оправдаться… Хотя, с другой стороны, даже если и не оправдаются, это вино может помочь вам вернуть счастливые воспоминания… Я думаю, оно того стоит. Просто не надо удивляться, если друзья, которые не были с вами в отпуске, вашу выгодную покупку не оценят.

Некоторые виноделы рады продавать вино прямо из дверей своего подвала в любое время даже не года – суток. И все-таки, если вы хотите посетить винодельню, сначала позвоните туда,

чтобы уточнить время работы и при необходимости условиться о встрече.

При покупке на винодельне по интернету будьте готовы ко всему: даже в наш век онлайн-шопинга можно не перепрыгнуть через какой-нибудь архаичный торговый или административный барьер. Где бы вы ни жили, если вино отправлено вам из-за границы, как правило, придется заплатить таможенную пошлину. Внимание! Законодательство некоторых штатов США прямую покупку потребителем вина за пределами родной территории признает незаконной. Многие знаменитые шато Бордо и лучшие винные хозяйства, скажем, Бургундии иногда принимают посетителей – только по предварительной договоренности, но, чтобы они продали им вино, должно произойти нечто экстраординарное. И все-таки коммерческая цепь импортер – крупный оптовый покупатель – ритейлер – торговая организация/ресторатор/потребитель в целом работает в интересах всех заинтересованных сторон, даже того, кто оказался в ней последним звеном. Или в первую очередь его?..

Покупая вино напрямую у производителя, вы точно получите возможность выбрать его, дегустируя в том месте, где напиток был сделан. Компенсирует ли это ваши расходы на дорогу в оба конца? Это смотря как далеко вы отъехали от дома…

Аукционные дома. Площадка не для всех. Аукционы идеально подходят тем, кто хочет купить как можно больше самых престижных вин старых винтажей, которые трудно найти где-то еще. При изучении винного каталога одного из известных аукционных домов у винных энтузиастов точно чаще забьется сердце, когда они увидят названия напитков, не каждый день, то есть год, бывающих в местном винном магазине. Крупные дома – *Christie's, Sotheby's, Bonhams* в Лондоне и *Acker, Merrall & Condit, Zachys* в США – проводят аукционы по всему миру. Добрались ли они до Японии и Гонконга? Добрались. И происхождение своих вин проверяют как следует. Если раньше вы никогда не покупали вино на аукционе, хорошим стартом будет его местный вариант, а не покупка у монстров этого бизнеса. Популярны и онлайн-аукционы – у них даже есть свои плюсы по сравнению с реальными. Правда, и минусы имеются, о чем обязательно нужно помнить.

Покупка вина до розлива по бутылкам. Это мероприятие, которое во всем мире называют *en primeur,* подразумевающее приобретение шикарных вин до того, как они будут бутилированы, то есть прямо из бочек. Два крупнейших игрока на этом поле, конечно, Бордо и Бургундия. По идее, можно удачно вложить деньги… Или сэкономить их, получив приоритетное

право выбрать вино, вторая возможность купить которое может больше и не представиться. Либо вино, которое через несколько лет будет стоить в два раза дороже… Ну, так во всяком случае бывало. Теперь-то уже вина *en primeur* настолько дороги, что только самые-самые из них становятся спустя какое-то время еще дороже. И вопрос, получит ли кто-либо удовольствие, когда будет пить вино, обошедшееся ему баснословно дорого.

Покупка через винного брокера. Постоянно возрастающий спрос на утонченные высококачественные вина привел к появлению новой профессии – винный брокер. Услуги такого специалиста для настоящих ценителей вина могут оказаться очень полезными. Алгоритм действий такой же, как в любой другой сфере: брокер представляет интересы клиента и получает от него оговоренное заранее вознаграждение – комиссионные. При желании найти конкретное вино конкретного урожая имеет смысл обратиться к брокеру.

МОЖЕТ ЛИ ВЫГОДНАЯ ПОКУПКА НЕ СОСТОЯТЬСЯ?

Конечно, может, но сначала нужно определиться с тем, что считать выгодной покупкой. Если речь идет об известном и популярном винном регионе и спрос там стабилен, снижать цену никто не будет. Если имеется в виду область, где вина производят не так уж много, но репутация у него сложилась и все раскупают, тоже вряд ли в каком-либо хозяйстве вывесят плакат: «У нас сегодня акция!» Другими словами, сначала все нужно обдумать.

В самых дорогих регионах (в частности, в Бургундии) есть хозяйства, названия которых у всех на слуху, но вина там стоят нереально дорого. Честно говоря, если вы не живете, то есть не пьете вино, под девизом: «Бургундия, Бургундия и ничего, кроме Бургундии!», вам туда не надо. А есть много виноделен, менее известных, которые рады будут продать свои напитки, причем вкус у них отменный, а цены разумные.

Лучший способ совершить выгодную покупку – отправиться в винный регион, который еще только борется за право встать в шеренгу грандов (см. с. 97). Что с того, что пока он не всем известен? В настоящее время большинство винных зон Европы и Нового Света высоко держат планку в том, что касается качества, и о них говорят все чаще. А некоторые хорошие места пока и вовсе не открыты, но они точно есть. Приобретение вина до того, как оно станет знаменитым, – это и есть выгодная покупка.

Чего я делать не советую, так это верить рекламе, предлагающей покупку в формате «две по цене одной» (*one get one free*) или скидку 50 %. Вина с большой скидкой редко сто́ят больше того, за что их продают с этой самой скидкой.

Меня всегда удивляет, что на Рождество и на другие большие праздники супермаркеты и дисконтные магазины снижают цены на шампанское – самое, что называется, гламурное вино. Да, бывает, что дома шампанского, которых в мире не так уж много, делают скидки – аж до 30 %, но это всегда анонсируется, поэтому нужно следить за информацией. Кстати, глобальное потепление оставило во французской Шампани след более заметный, чем в большинстве других винных зон, поэтому сейчас там производят гораздо более зрелую «радость в бутылках», чем раньше. А с «рождественскими распродажами» нужно быть аккуратнее. Иногда за эти же деньги имеет смысл купить, скажем, просекко, которое у итальянцев становится все лучше и лучше.

Скидка на вина целой страны. Такие истории бывают – скидку дают на все вина определенной страны. Этим обязательно нужно воспользоваться. Можно сэкономить до 25 % на покупке, например, австралийских, или новозеландских, или французских (!) вин.

Покупка больше чем одной бутылки. Эта скидка может начинаться даже с двух бутылок, но чаще всего речь идет о необходимости купить шесть. Вино хорошее? Имеет смысл потратиться, особенно если скидка с прогрессией – шестая бутылка дешевле первой, второй, третьей, четвертой и пятой. Ну хоть ненамного!

ИЗУЧАЕМ ВИННУЮ КАРТУ

Наценки в ресторанах и барах у кого хочешь отобьют желание выпить. Тут выход один – вспомните, что вы платите не только за жидкость в своем бокале, но и за все то, что поднимает вам настроение здесь и сейчас.

И это неплохой метод исследования! Обратите внимание на строчку «бокал вина» в винной карте. Реализуйте возможность попробовать новые напитки. Если вино вам не понравится, потери не критичны – заплачено будет не за целую бутылку, а всего лишь за бокал.

Изучение винной карты – всегда волнующий процесс. Какие самоцветы можно в ней обнаружить? Что вас ждет: новое приключение или старое, проверенное удовольствие? Будет ли у сегодняшнего «свидания» продолжение? У человека,

исследующего территорию мира, который мы с вами обсуждаем, слюнные железы начинают действовать активнее уже в ту минуту, когда он открывает винную карту.

Интересно в таком случае, почему же я сам, когда мне подают винную карту, так часто испытываю не только трепет? Шок от цен способен спровоцировать малоуместную в ресторане нервозность… Замешательство-то уж точно. А если еще не повезет и вместо дружелюбного официанта (сомелье выходит не к каждому столику) окажется напористый из числа всезнаек… Думаю, сетовать на это до завтрашнего вечера готов не я один, но вернемся к предмету – винной карте.

Определитесь с ценой, которую вы готовы заплатить. Я не сторонник того, чтобы тратить больше лишь затем, чтобы произвести на кого-либо впечатление. И не идите на поводу у официанта или сомелье, горячо советующего вам купить бутылку более дорогую, чем вы действительно можете себе позволить. Если вы планировали при необходимости заказать вторую бутылку, не расходуйте выделенный на это бюджет уже на первой. Помните, что вы пришли сюда за удовольствиями – еда, вино, беседа, а не за проблемами – дискомфорт, разочарование, недовольство собой и окружающими.

Отсутствие знаний легко восполнимо. Если вы мало знаете о вине, в этом нет ничего не только страшного – даже необычного. В конце концов, удовольствие от музыки можно получать, даже не зная ноты. Ужин в ресторане – отличная возможность узнать что-то новое о винном мире. Возможно, именно там вам станет ясно, что менее известные вина чаще предлагают по разумной цене. Юг Франции, Португалия, Испания (кроме вин из Риохи) и Италия (за исключением Тосканы и Пьемонта) – прекрасные «охотничьи угодья». Бордо из Бордо, бургундское или каберне совиньон из калифорнийской долины Напа – это как-нибудь потом. Цены на них способны бросить в дрожь кого угодно, и иной раз порадуешься, что эти вина присутствуют не в каждой винной карте. А вот австралийские, новозеландские или южноамериканские точно есть у всех, и они, скорее всего, окажутся вкусными и к тому же будут иметь хорошее соотношение цена – качество.

Вести разговоры с сомелье вовсе не обязательно. Не хотите бесед – не беседуйте. Если вам нужен совет, спросите, но в отношении той цены, которую готовы заплатить, проявите твердость. Главное – ваш комфорт. И официанта, чтобы долил вино в бокалы, звать не обязательно. Бутылка в пределах досягаемости? Это главное.

Домашние вина. Не исключайте домашние красные и белые

винной карты из сферы своего внимания. Сегодня многие рестораны и бары прилагают немало усилий, чтобы утвердить в качестве своего основного напитка привлекательное, яркое, веселое вино, какими часто и являются те, что входят в понятие «домашнее». Если такое вино вам понравится, возьмите на заметку. Напомню, кстати, что в большинстве винодельческих регионов мира местное, домашнее красное или белое, – это то вино, которое пьют практически все местные жители.

Разрешение приносить спиртные напитки с собой. Практика *BYOB* (*bring your own bottle* – «принеси свою собственную бутылку»), пришедшая из Азии, стремительно распространяется по другим континентам. Если вы пришли со своим вином, с вас возьмут только плату за откупоривание бутылки (так называемый пробочный сбор). Ищите табличку *BYOB* или информацию о том, что у ресторана нет лицензиии на продажу спиртного. В последнем случае вам даже пробочный сбор оплачивать не придется.

Итак, подведем итоги. В хороших ресторанах всегда предлагают интересные вина. Мой совет – строка в винной карте «бокал вина» заслуживает внимания. Это вообще любимый формат многих, поскольку он дает возможность экспериментировать, оплачиваем-то только бокал, а не всю бутылку. Если вас четверо, закажите четыре бокала разного вина и попробуйте все. Это очень весело. И обсуждать, кому что больше всего понравилось, тоже весело. А потом можно будет взять целую бутылку вина-победителя.

ВИНО, КОТОРОЕ ВПОЛНЕ САМОДОСТАТОЧНО

Времена, когда вино только сопровождало трапезу, миновали. Правда, некоторые люди до сих пор ведут нескончаемые разговоры по поводу того, что из еды с какими винами сочетается, а что, наоборот, не сочетается, но большинство современных белых и красных хороши сами по себе – до еды, во время еды и после еды. Я уж не говорю о шампанском и игристых… Мое сердце, если говорить о винах самодостаточных, отдано легким, освежающим. Но это не значит, что все остальные мне не нравятся!

Красные вина. Речь пойдет не о великих, «больших» ширазах и каберне и не о крепких монстрах с сильными танинами. Их действительно лучше поставить на обеденный стол.

Самое знаменитое вино, которое пьют, что называется, само по себе, – французское божоле. Впрочем, почти каждая страна

производит немного легких красных вин. Они, кстати, и дешевле. Итальянские бардолино и вальполичелла восхитительны. Испанская гарнача, австрийский цвайгельт и простые чилийские пино нуар и мерло, как и аргентинский мальбек, тоже «попадают в точку». Время, когда дешевые красные вина были такими кислыми, что их и врагу не посоветуешь, давно прошло. Нынешние молодые красные вполне годятся для того, чтобы угостить друзей.

Белые вина. Самодостаточны почти все, кроме особо терпких, которые надолго оставят свои танины на нёбе. Эти тяжеловесные шардоне пусть обсуждают любители застолий. Я советую обратить внимание на совиньон блан или сухой рислинг. Или на пино гриджо! Вино легких стилей теперь делают все европейские страны. Французское мюскаде, испанское албариньо, португальское винью верде, австрийское грюнер фельтлинер и множество итальянских, таких как соаве, фиано, фалангина и грилло. Все это хороший выбор. Румынское или венгерское молодое белое тоже изумительно и при этом оно не такое дорогое.

Розовые вина. Их можно пить всегда – с едой и без еды, с друзьями и без друзей. В закрытом помещении… На открытом воздухе… В понедельник, среду, пятницу, воскресенье и остальные дни недели. Ну в общем, вы поняли. Рискну предположить, что самые вкусные сухие розовые делают в Испании, но вина южной Франции тоже хороши. Все розовые, на этикетке которых не написано *Côtes de Provence* (апелласьон Кот-де-Прованс), будут дешевле. Италия? В этой стране тоже производят прекрасные легкие розовые вина.

ОСОБЫЕ СЛУЧАИ

Что такое особый случай или особый повод? Я бы сказал, что это любой из тех дней, когда вы счастливы, к вам пришли друзья с улыбками на лице и уже заранее приготовлены вкусные блюда. Это не обязательно должен быть юбилей, например 50-летие, или годовщина свадьбы, или празднование получения ученой степени, или успешная сдача экзамена на водительские права. И еда не обязательно должна быть редкой и дорогой. Мне много раз приходилось слышать сказанное со вздохом: «Я держу эту бутылку для особого случая…» А случай все никак не наступает. Если это действительно так, бедная бутылка в конце концов «устанет» от ожидания. Вряд ли вино из нее окажется таким, какое предвкушалось. Я говорю этим людям: в следующий раз,

когда в вашу дверь позвонит кто-то из друзей и рот у него будет до ушей от радости, откройте заветную бутылку и угостите его. Я уверен, что каждый из нас сможет найти повод, чтобы откупорить бутылку вина, припасенную для специального случая, в течение следующей недели-двух. Бóльшая часть вин не требует длительной выдержки. Все, что нужно для них, – это чтобы вы, открывая бутылку, были в хорошем настроении.

Специальные вина. Если вы намерены отпраздновать действительно особый случай (планируемый, долгожданный) с каким-то особым вином, замечательно. Я уверен, что ваши гости будут в восторге. Но не делайте ставку на напитки, которые вам незнакомы, только потому, что вы считаете, что они «более особенные». Есть риск, что, в каких бы превосходных степенях о них ни отзывался весь винный мир, именно вам они не понравятся. Многие люди решаются потратить много денег на такие супервина, как французское бордо или бургундское либо итальянские бароло и брунелло, до этого их ни разу не попробовав. Вероятность того, что они не получат от таких вин удовольствия, не так уж мала… Уж поверьте мне, большинство лучших европейских вин имеют вкус, к которому надо привыкнуть, и лучше всего воспринимаются за правильно накрытым столом – в сочетании с традиционными для них блюдами. Вам придется порепетировать, чтобы получить от них удовольствие.

На большинство супердорогих шампанских кюве – престижных игристых вин многолетней выдержки из лучших регионов, конечно же Шампани, я лично собственную печать «Одобрено!» не поставлю. Их цена не соответствует… да нет, не качеству, она вообще ничему не соответствует, поэтому, похоже, такое шампанское и пьют те, у кого денег намного больше, чем здравого смысла. Хотя упаковка и оформление таких напитков действительно выше всяческих похвал – они точно произведут впечатление на любого. Само качество я под сомнение, безусловно, не ставлю – у всех домов шампанских вин налажен чрезвычайно строгий надзор за процессом, начиная с отбора гроздей на лучших собственных виноградниках в годы, которые точно будут признаны винтажными. Но цена!..

Что же делать тем, кто все-таки решил побаловать себя и своих гостей? Я советую сначала определиться, какие стили вина вам больше всего нравятся, а затем искать лучшие экземпляры. Если вам по сердцу чилийское мерло, найдите самое-самое. Предпочитаете совиньон блан из Новой Зеландии? Купите бутылку из числа тех, что можно считать исключительными. Все-таки хотите шампанского?.. А может,

лучше дополнительную бутылку того вина, что вы все любите, или его большую бутылку? Магнум (1,5 литра) – отличный вариант! Нет? Шампанского? Ну что же… Платите за него бешеные деньги.

СРАВНИВАЙТЕ И СОПОСТАВЛЯЙТЕ

Простите за банальность… Все вина имеют разные характеристики. Каждый сорт винограда неповторим и индивидуален. В жарких странах делают вина, которые отличаются от тех, что произведены в странах с прохладным климатом. Вкус напитков, сделанных из винограда, выращенного в долине, отличается от вин с лозы, растущей на склонах гор. Вина, созревавшие в дубовых бочках, совсем не такие, как выдержанные в емкостях из нержавеющей стали. Напитки, сделанные виноделами с усами, отличаются по вкусу от… Ну, не совсем. Но вы же понимаете, что я имею в виду? Есть целый мир разных вкусов и разного опыта. Как найти наилучший вариант, если не сравнивать и не сопоставлять?

Самый простой пример – виноград. Из Совиньон Блана делают вино с острым, освежающим, «зеленым» вкусом, а из Шардоне – более мягкое, округлое, с нотами орехов и меда, да и цвет у них не одинаковый (шардоне – вина золотистые). Другими словами, почувствуйте разницу. Кто-то предпочтет одно вино, а кто-то второе. Но если их не сравнить, как сделать выбор?

Со странами-производителями то же самое. Кьянти – одно из самых известных в Италии красных, риоха – самое знаменитое красное Испании, во Франции, в Бордо и Бургундии, делают всемирно прославившиеся красные. И все они совершенно разные. Если мы не будем сравнивать, как узнаем, какое из них нам больше всего понравится? Или давайте упростим все до минимума. Вина Нового Света из таких стран, как США (Калифорния), Австралия, Чили и Аргентина, более мягкие и в то же время зрелые, чем напитки, изготовленные из одноименных сортов винограда в Европе.

А как насчет возраста, ведь одни вина старше, другие моложе? Да, на вкус они будут разными. Что вы предпочитаете: буйную сочность молодого вина или наводящий на философские размышления вкус выдержанного? Правильно, сначала их надо сравнить. Какое вы любите вино: сухое, или крепленое, или слегка сладкое? Верно, сначала их надо сравнить. И так далее. Чтобы в полной мере насладиться всем, что может вам предложить замечательный мир вина, не стоит придерживаться

чего-то одного – единого на веки вечные. Сравнивайте и сопоставляйте! Вы быстро разберетесь в том, что вам нравится, а что нет.

ГДЕ НАЙТИ ВИНО С ЛУЧШИМ СООТНОШЕНИЕМ ЦЕНА – КАЧЕСТВО

Вам нужно вино с хорошим соотношением цены и качества, а вы как раз оказались в стране, которая славится своими напитками? Полагаете, нужно скорее ехать в какое-нибудь из его модных мест? Не нужно. Мода всегда способствует повышению цены и очень часто – снижению качества или и тому, и другому вместе. Я рекомендую вам отправиться сначала туда, где за модой не гонятся.

ГДЕ НАЙТИ ВИНО С ЛУЧШИМ СООТНОШЕНИЕМ ЦЕНА – КАЧЕСТВО

Австралия
Грейт Саутерн
Лангхорн Крик
Лаймстоун Кост
Южная Австралия (весь штат)

Аргентина
Мендоса (красные)
Неукен
Сан-Хуан

Восточная Европа
Греция (белые)
Молдова (красные и белые)
Румыния (красные и белые)

Испания
Калатаюд
Кампо-де-Борха
Эштремадура
Херес
Руэда
Сомонтано
Италия

Кампания (белые – фалангина, фиано и греко)
Ланге (красные и белые)
Марке (белые – вердиккьо, пекорино)
Сицилия
Венето (красные и белые)
Новая Зеландия
Гисборн (белые)

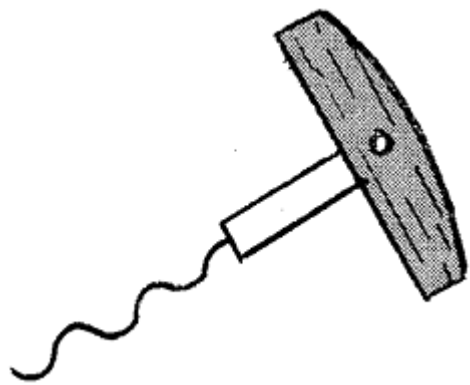
Португалия
Алентежу
Байрада
Долина Дуэро
Минью
Долина Тежу
Винью Верде

США (Калифорния)
Лодай
Монтерей
Пасо Роблес
Долина Санта-Мария
Франция
Божоле-Вилляж
Лангедок-Руссильон
Долина Луары (Совиньон-де-Турень)
Долина Роны (Кот-дю-Рон)

Чили
Кольчагуа
Лейда
Лимари
Мауле
ЮАР
Бридеклюф
Дурбанвиль
Робертсон
Веллингтон

Бутылка, пробка, стакан: метаморфозы

В культуре винного мира ритуалы важны на всех этапах процесса, и квинтэссенцией его, наверное, является последний – вино в бокале. Но сначала, перед тем как попробовать напиток, бутылку надо открыть и правильно подать вино. Тогда вы сможете насладиться им и получить максимум удовольствия. Итак, ритуалы и аксессуары.



ОТ СТЕКЛА К КАРТОНУ

Чем больше, тем лучше? Ну, в чем-то, пожалуй, да. Объем большинства винных бутылок – 750 миллилитров, но представьте себе бутылку в два раза больше – 1,5 литра. Такие есть – мы об этом уже говорили. Называются они «магнум». На столе подобная емкость выглядит более внушительно – доминирует. Эксперты за магнум – они считают, что вино в таких бутылках чувствует себя лучше. Есть бутылки и повнушительнее, вмещающие в себя 3, 6 и больше магнумов. Они получили библейские имена: балтазар (вмещает 8 магнумов), мельхиор (12). Впрочем, встретить что-то больше, чем магнум, можно нечасто, хотя производители Шампани для рекламных акций выпускают суперъемкости, а, скажем, в Бордо и калифорнийской долине Напа иногда не могут устоять перед желанием некоторых эксцентричных хвастунов иметь не бутылки – бутылищи.

Конечно, вино не обязательно должно быть в бутылке. В коробке оно тоже живет уже целую вечность. Сначала были опасения, что чистыми такие напитки не будут, но новые технологии производства быстро всех убедили: если в коробку

нальют достойное вино, то достойное вино из нее и выльют. Пиво и слабоалкогольные напитки стали выпускать в жестяных и алюминиевых банках, но до вина дело пока не дошло. И это правильно – лучше оно от этого точно не станет.

ОТ НАТУРАЛЬНОЙ ПРОБКИ К ПЛАСТМАССОВОЙ

Чем лучше всего закупоривать вино? Традиционный материал – натуральная пробка, она, кроме всего прочего, в горлышке бутылки немного расширяется, и это способствует очень плотному запечатыванию. Использовали пробку еще римляне, и до последнего времени она являлась неизменным атрибутом винного мира с прекрасной репутацией – лучшее средство закупорки бутылок с вином. А потом все изменилось.

В конце прошлого столетия многие из нас все чаще думали, что вина на вкус уже не те… И запах у них не тот… Какой-то затхлый. Потом выяснилось, что этот «аромат» провоцировало химическое соединение, которое может находиться в натуральной пробке, оно называется 2,4,6-трихлоранизол (ТХА), и эксперты, когда обнаруживается эта гадость, описывают вино как пораженное пробковой болезнью. Некоторые компании посчитали, что следует найти затычку для бутылки, которая уменьшит риск. И обратились к пластику.

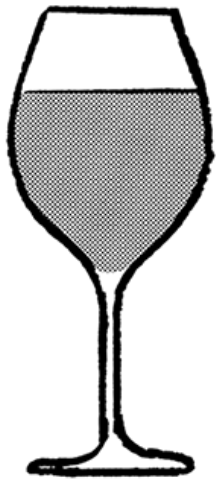
Сначала пластмассовыми крышками закрывали только дешевые напитки, но сегодня все больше высококачественных белых (и некоторые красные), особенно в Новом Свете, закупорены именно ими. Пластиковые пробки, без сомнения, дешевле, чем натуральные, а также не угрожают существованию лесов Пиренейского полуострова – тех самых, где растет португальский пробковый дуб, и это само по себе замечательно.

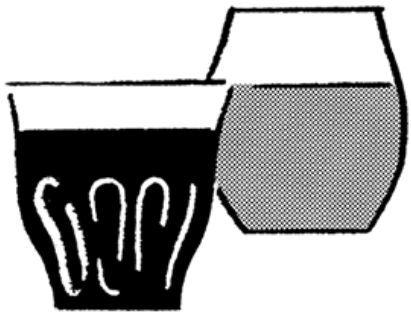
Существуют и другие средства запечатать бутылку. Прогресс не стоит на месте – появились даже стеклянные пробки. Они уже обрели своих приверженцев, но лично мне кажется, что выглядят такие пробки немного странно. И тут позвольте вам напомнить, что еще пару столетий назад виноделы наливали поверх своей продукции немного оливкового масла, в это же масло обмакивали чистую тряпицу, обертывали ею кусочек дерева, выстроганного по размеру горлышка, и затыкали им бутылку. Все остальное представляет собой усовершенствование данного способа.

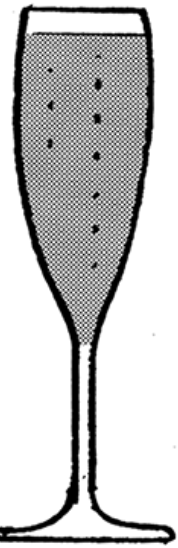
ОТ ХРУСТАЛЬНОГО БОКАЛА К БУМАЖНОМУ СТАКАНЧИКУ

Тут у каждого своя история. Я, сказать откровенно, иногда использовал стакан для зубной щетки и пил, кстати, из него потрясающее вино – «Сассикайю» (*Sassicaia*) 1968 года. А из пластиковой кружки я отведал «Шато Марго» (*Château Margaux*) 1961-го. Да, это действительно фантастические напитки. Их вкус и аромат я помню до сих пор. Где же это происходило? «Сассикайю» я пил в спальне, а «Шато Марго» на автостоянке в долине Роны. От подробностей меня увольте. И бумажный стаканчик тоже как-то раз случился. Конкретно, бумажный стаканчик корпорации Би-би-си. Когда пьешь из такого, абсолютно всё, от воды из-под крана до винтажного шампанского, на вкус прекрасно.

Сегодня я голосую за хорошие стеклянные бокалы. Вина в них по ощущениям действительно разные. На букет влияют и форма, и размер, и даже толщина стекла. Не спрашивайте меня, почему и как. Я прочитал все научные работы о таких мастерах выдувания стекла, как «Ридель» (*Riedel*), а ведь они занимаются стекольным делом уже 300 лет, и «Цальто» (*Zalto*). Это тоже известная династия стеклодувов. Гордятся они своими бокалами и фужерами ручной работы, считающимися эксклюзивными во всем мире. Понять, зачем чуть ли не для каждого сорта винограда на земле, то есть вина из этого винограда, нужны другая форма и толщина стекла, мне не удалось… Впрочем, сомнений в том, что больший по размеру бокал, предпочтительно с довольно широкой чашей, немного зауженной кверху, чтобы поймать ароматы напитка, действительно сулит любителям вина больше удовольствий, нет. Очевидно, что свойства вина почти всегда улучшаются при аэрации – насыщении воздухом, кислородом. Зря что ли истинные ценители вина вращают его в своих бокалах! Другая причина, возможно, обусловлена тем, что большой бокал как бы заранее обещает комфорт. Вино в нем выглядит отлично, вы с большим бокалом смотритесь прекрасно, и, если уж на то пошло, мир через большой бокал точно воспринимается более благожелательным.





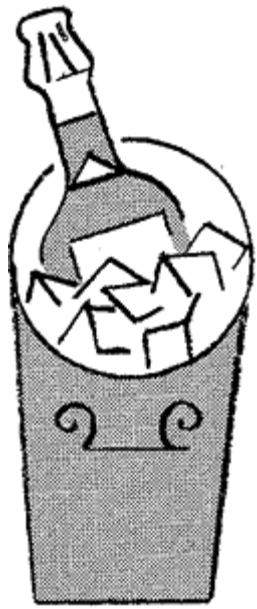


Хорошие бокалы действительно влияют на вкус вина. Идеальной формой для красного и белого является «тюльпан», причем довольно большой. ***1*** *Бокал с достаточно широкой выпуклой чашей лучше всего подходит для красного вина.* ***2*** *В «тюльпане»*

поменьше хорошо подать белое. ***3*** *Стакан, или бокал без ножки (тумблер), как и бокал французского бистро, используют для подачи коктейлей-аперитивов и безалкогольных напитков.* ***4*** *Копита – классический бокал для хереса: нешироκий и при этом еще сужающийся кверху, на высокой ножке, хорош и для других крепленых вин.* ***5*** *Игристое вино предпочитает высокий тонкий бокал, в котором пузырьки задерживаются дольше*

Как правильно подавать вино?

Если вы хотите узнать вино в его лучших проявлениях, наслаждаться всеми его вкусами и ароматами, восхищаться цветом и текстурой, напиток необходимо правильно подать.



ТЕМПЕРАТУРА

Здесь нет строгих правил. Если бы мне пришлось обобщать, я бы сказал, что лучше похолоднее, чем потеплее, потому что бокал вина легко согреть в руках.

Быстрый алгоритм. Вино можно охладить в холодильнике или в ведерке со льдом. Во втором случае, чтобы оптимизировать процедуру, наполните ведерко льдом, добавьте холодной воды и бросьте горстку соли.

Белые и розовые вина. Многие белые и розовые, а также игристые можно оставить в холодильнике хоть на весь день, но помните: чем вино холоднее, тем больше может измениться его вкус, поэтому некоторые белые, например выдержанное в дубовой бочке шардоне, сохранят его первозданным лишь в том случае, если их охлаждать не слишком долго, скажем пару часов. Зрелые вина, в том числе хорошие игристые, также следует охлаждать час-два-три. У молодых белых, например совиньон блана или

рислинга, при чрезмерном охлаждении станет более выраженной кислотность, а вкус окажется чуть менее насыщенным, но в этом нет ничего плохого. Об игристых можно сказать то же самое. Холодное игристое потрескивает и искрится на языке более энергично, чем просто охлажденное, то есть вы получите больше удовольствия от вкуса, но меньше от пузырьков.

Красные вина. Если красное будет слишком теплым, любителям вина может показаться, что оно «распалось на части», и в каком-то смысле они окажутся правы – градусы, фруктовые и другие ноты, кислота и танины, похоже, начнут разбредаться в разные стороны. А если такое слишком теплое красное быстро охладить, его вкус окончательно разочарует. Считается, что красные вина следует подавать при комнатной температуре, но я напомню, что это правило сфомулировали в стародавние времена, задолго до появления центрального отопления. Тогда температура в помещениях зимой, возможно, и была положительной, но близкой к нулю. И опять же слегка прохладное лучше, чем слегка теплое, потому что, если вы не находитесь в иглу – зимнем жилище эскимосов, вино будет естественным образом нагреваться в бокале.

Некоторые молодые красные, например божоле или вальполичеллу, риоху ховен (вино молодое и не выдержанное в дубовой бочке), часто подают охлажденными. Летом это всегда кстати, но все равно не переохладите их, потому что слишком холодное красное теряет свою индивидуальность и даже дорогое вино может стать грубым и излишне терпким. И конечно, не нагревайте красное вино на огне или в микроволновой печи – это варварство. Потерпите. Возьмите бокал в руки и подержите его.

Итак, смотрим на термометр на следующей странице. Вино подают при следующих его показателях.

ОТКУПОРИВАЕМ БУТЫЛКУ

Винтовая крышка. Тут все очень просто. Открутите, снимите и наливайте. Сейчас многие вина действительно открываются столь незатейливо. Не знаю, к счастью ли для нас это…

Пробка. Все тоже просто, но понадобится штопор. Настоящие любители вина всегда носят этот аксессуар с собой – вдруг пригодится. Самый распространенный инструмент, который позволяет вынуть пробку, просто используя рычаг, называется в их кругу «друг официанта».

Верхняя часть горлышка бутылки обычно бывает покрыта фольгой. Ее можно легко оторвать, используя острие винтового

стержня штопора. Иногда к штопору присоединяется маленький нож. При желании срезать фольгу более изящно лучше сделать это именно им.

Теплым — ***выше +20 °C***
Нет такого вина, вкус которого улучшается выше комфортной комнатной температуры — около +20 °C.

При комнатной температуре — ***от +15 °C до +20 °C***
Красные вина с нотами черной смородины и ярко выраженными танинами.
Пикантные красные.
Согревающие душу крепленые вина (например, портвейн и сладкая мадера).

При пониженной комнатной температуре — ***от +13 °C до +15 °C***
Шелковистые красные с нотами клубники и земляники.

Охлажденным — ***от +11 °C до +13 °C***
Легкие молодые красные вина.
Крепленые вина, обладающие элегантным сухим послевкусием (например, херес и сухая мадера).
Золотистые сладкие вина.

Холодным — ***от +8 °C до +11 °C***
Насыщенные белые с ореховыми нотами.
Интенсивные белые с нотами овса и поджаренной хлебной корочки.
Ароматные белые.
Характерные розовые.
Винтажное шампанское.

Охлажденным в холодильнике — ***от +6 °C до +8 °C***
Недостаточно мягкие, резковатые белые.
Игристые вина.
Изысканные розовые.
Самые легкие, характерные, крепленые (например, сухой херес фино).

Сильно охлажденным в холодильнике — ***от +4 °C до +6 °C***
Очень сухие, нейтральные белые.
Сладкие розовые.
Дешевые игристые вина.

Итак, фольга удалена. Поставьте бутылку на плоскую поверхность. Вставьте винтовой стержень в середину пробки.

Вворачивайте его, пока острие не покажется с другого конца пробки. Затем или вытащите ее мощным движением, или приложите рычаг к краю бутылки и легко выньте, тут все зависит от того, чему вы отдаете предпочтение – силе или красоте. А если и это показалось вам немного затянутым, в следующий раз покупайте вино в бутылке с винтовой крышкой или в коробке.

Есть ли в винном мире эстетика более возвышенная? Конечно, есть, и речь о ней впереди.

ВСЕ О ВОЗДУХЕ: ДЕКАНТИРОВАТЬ ИЛИ НЕТ?

Признаюсь, я был одним из тех ниспровергателей складывавшихся веками устоев, которые кричали: «Нет-нет! Декантирование безнадежно устарело! Современные вина не требуется открывать заранее, им “дышать” не обязательно. Просто откупорьте бутылку и сразу разливайте вино. Все будет хорошо».

Признаюсь, мы были неправы. Конечно, сегодня вы можете откупорить бутылку (см. выше) и налить вино, и оно по дороге в бокалы ничего не потеряет. Но ничего и не приобретет, а между тем контакт с воздухом существенно улучшает вкус и аромат вин, особенно тех, которые закрыты винтовыми крышками. Эти напитки, а они включают бóльшую часть производимых на планете совиньонов, шардоне, пино гриджо и пино нуаров, в настоящее время произведены методом, не допускающим попадания кислорода в бутылку. Делается это для того, чтобы избежать каких-либо намеков на распад веществ в вине. Но одновременно это распад личности вина… Изолирование от воздуха, к сожалению, стало своего рода смирительной рубашкой, так что снимите ее – дайте кислороду немного проникнуть в вино, чтобы лучше раскрылись его вкус и аромат.

Именно поэтому второй бокал из бутылки с винтом всегда лучше, чем первый. Винтовые крышки настолько герметично ее запечатывают, что, когда вы открываете бутылку и наливаете вино, оно при первом контакте с воздухом испытывает своего рода культурный шок. Сам я, когда снимаю винтовую крышку, часто выливаю немного вина и слегка встряхиваю бутылку. Может, это и звучит кощунственно, но не забывайте, что мы просто говорим о бутылке вина. Такая манипуляция действительно пробуждает ароматы, уж я-то знаю.

Если вы хотите декантировать вино, делайте это так, чтобы никто не смог придраться к слову. Используйте стеклянный графин или кувшин, специально предназначенный для этого, –

декантер. У вас такого нет? Хорошо бы приобрести. Как правило, более старым винам кислорода нужно меньше, так что их слишком долго не декантируйте – пейте, не затягивая удовольствие. А если люди скажут вам, что декантирование требуется только красным винам, не верьте. К тому же белые выглядят в декантере потрясающе. Но вообще-то обычно мы пьем белые вина быстрее, чем красные, и говорим о них меньше, поэтому тут мой способ – открыть бутылку, вылить немного из нее и встряхнуть, вероятно, тоже имеет право на существование. Если вино старое, он, конечно, исключается – тут нужен очень деликатный подход.

ОТКРЫВАЕМ ИГРИСТОЕ

Конечно, вы не хотите, чтобы вино вырвалось из бутылки, покрывая стену, стол и ваших гостей потоком пены. Вот вам несколько советов знатоков, чтобы этого не произошло.

Убедитесь, что бутылка холодная. Обязательно ее остудите. Теплое игристое с очень большой долей вероятности низвергнется из бутылки, и пены будет больше, чем из огнетушителя.

Ни на кого не направляйте бутылку. Не делайте это даже шутки ради. Пробка из игристого может попасть такой «жертве» в глаз, и тогда у этого слова придется снять кавычки. Я говорю очень серьезно. К сожалению, такие случаи происходят каждый год.

Удалите фольгу. Любым способом, на ваш выбор.

Приступайте к активным действиям. Положите руку или по крайней мере большой палец на пробку и ее проволочную клетку и размотайте концы проволоки. Если вы почувствуете давление, не снимайте клетку – удалите и ее, и пробку одним движением. Давления нет? Осторожно снимите клетку. Сразу же положите большой палец или руку снова на пробку, затем попробуйте повернуть ее, вращая ее и бутылку в противоположных направлениях. И наконец выкрутите пробку. Знатоки всего и вся говорят, что крутить нужно только бутылку. Да, в идеале…

Наливаем! Конечно, вы не хотите, чтобы вино пенилось так, чтобы вылезти из бокала, даже высокого (флюте). Тогда немного наклоните его и медленно наливайте по наклоненной стороне. Если гостей за столом много, сначала плесните немного вина на дно каждому, а затем доливайте. При такой методике значительно меньше шансов, что игристое станет сильно

пениться в бокалах. В противном случае процесс будет веселым, но неправильным, не по протоколу. Но возможно, вашим гостям хочется посмеяться, а нарушение этикета в данном случае – неплохой способ устроить веселую шумную вечеринку.

СОЧЕТАНИЕ ВИНА И ЕДЫ

Современное вино само по себе в основном на вкус бывает от хорошего до превосходного. В разных блюдах в качестве аккомпанемента оно, как напитки, которые производили в прошлом, не нуждается. Наши предки часто пили вино во время трапезы, потому что оно было или кисловатым, или горьковатым, или кисловато-горьковатым. Нот фруктовости не было и в помине. Их присутствие и усиление в букете нынешних напитков является одной из отличительных характеристик вина новой эры, в которой мы все живем. И просто пить вино для собственного удовольствия благодаря его вкусу – неоспоримая тенденция в большинстве винодельческих стран мира.

Итак, что мы сегодня едим? Да все подряд. В каждом большом городе вам подадут национальные блюда любой кухни, да и в маленьком это теперь тоже не проблема. А уж готовить их можно семь дней в неделю, были бы время и желание. И очень часто это кухня тех мест, где вино не играло никакой роли в традиционном ритуале приема пищи. Следовательно, старые правила, касающиеся соответствия определенного вина определенным блюдам, в настоящее время могут быть применены только условно. Точнее, их вообще можно не применять. То, что большинство современных вин легко пьется, означает, что выбранный напиток подойдет к большинству продуктов и блюд. Проще говоря, если вы пьете вино, которое отвечает вашему настроению, и еда, лежащая на тарелке, тоже ему отвечает, они, вероятно, будут сочетаться – пока вы едите и пьете с друзьями, с которыми вам приятно проводить время. Окей! Говорите, вас действительно интересует сочетание еды и вина? Об этом написано множество книг. Если вы не слишком обеспокоены этим вопросом, а меня, честно говоря, сие редко волнует, то кое-что все-таки знать и помнить нужно.

Местное вино с местной едой. Вы находитесь в винодельческом регионе? Пейте местное вино и ешьте местные продукты. Иногда эти сочетания отрабатывались веками, а то и тысячелетиями.

Сделайте вино основным компонентом трапезы. Если вы хотите сосредоточиться на вине как главном событии, подойдите

к выбору блюд проще. Красное мясо с красным вином и белая рыба с белым вином. Звучит скучно? И тем не менее может оказаться волшебством.

Красное вино, белое вино. Если говорить о красном вине и мясе, белом вине и рыбе или птице, они действительно сочетаются лучше всего. Но никто не запретит вам пить красное вино с рыбой (желательно мягкое красное) и ароматное сухое белое с говядиной и молодой бараниной. Я бывал на ужинах, где подавали шампанское, или сладкий сотерн, или винтажный портвейн с красным мясом. Комбинации странные, но потрясающие. А может, просто была хорошая компания? Или я выпил лишнего? И что, это, по-вашему, плохо?

Розовые вина. Сухие и фруктовые розовые отлично подходят для всей еды, какая только есть на свете, от нежной рыбы до сытных, острых блюд. Правда, к мясу это относится в последнюю очередь.

Вина легкие и тяжелые. Казалось бы, тут все просто: легкие вина – с легкой пищей, тяжелые вина – с тяжелой пищей. Может быть, в идеальном мире так и есть. Паста и пицца могут быть довольно тяжелыми блюдами, но легкие, свежие, острые красные подходят к ним как нельзя лучше. Местным вином в Болонье, откуда, стало быть, родом болоньезе, или спагетти-рагу, является игристое вино ламбруско. С ярким вкусом, пенистое! Ну и кто скажет, что они не сочетаются? Бургундия славится некоторыми из самых сытных блюд в мире и некоторыми из самых изысканных, утонченных вин. Там вам предложат и то и другое за одним столом и удивятся вашему удивлению.

Сухие игристые вина. Эти напитки универсальны и все-таки особенно хорошо сочетаются с подкопченной рыбой и морепродуктами. Шампанское с устрицами – классический роскошный дуэт, и, кстати, невинтажное вино к ним больше подходит, чем то, за которое просят сумасшедшие деньги.

Крепленые вина. Такие вина хорошо сочетаются с незатейливыми закусками, такими как оливки и соленые орешки (миндаль, фисташки), а также со многими холодными и горячими «перекусами» – тапас. Крепленые вина отлично оттеняют вкус многих сыров, а также шоколада.

Богатые сладкие вина. Хорошо сочетаются с сырами с голубой и белой плесенью и десертами.

Сыр. Сыр дружит с красным вином. Он часто смягчает и выравнивает его вкус, поэтому недорогое красное, вероятно, будет столь же уместно около сырной тарелки, как и то, за которое отдали много денег. Так что не приносите ваше лучшее красное в жертву сыру. И вообще, поставьте к нему белое. Белые

вина прекрасно подходят к большинству сыров.

Шоколад. Шоколад взрывает аромат вина, но потом многие напитки в этом тандеме смиряются. Я говорю о полнотелых сухих красных. Сладкий портвейн или богатый старый херес точно стоит попробовать с шоколадом.

Специи. Говорят, что специи, в частности карри, убивают вино. И да и нет. Перец чили определенно лишит вино его вкуса, и терпкие красные станут еще более терпкими, а вот мягкие красные с блюдами, для которых специй не пожалели, неплохи, а бургундские качественные пино нуар так просто хороши. Более дешевое пино нуар тоже в этой игре, как и вальполичелла и божоле. Сам я предпочитаю белое, предпочтительно острое, энергичное совиньон блан.

Уксус. Говорят, что пить вино с блюдами, приправленными винным уксусом, нельзя. Дескать, его делают из кислого вина. На самом деле можно. Белым винам такое сочетание точно не страшно.

Чипсы. Только, пожалуйста, не смейтесь. Чипсы фантастически хороши с шампанским. Если у вас хорошее настроение, с шампанским все идет замечательно.

Трудные сочетания. Существуют продукты, которые вину определенно противопоказаны, но их, откровенно сказать, немного. Артишоки оставляют на финише привкус металла, как и жирная рыба, такая как скумбрия, хотя подать к ней сухой херес можно. И устрицы… Я знаю, что, по общему мнению, устрицы хорошо сочетаются с шампанским или шабли – сам об этом только что говорил. И все-таки, что бы вы ни пили, после устриц остается этакий морской привкус железа…

ЕЩЕ РАЗ ПРО ВИНОГРАД

Во многих случаях комбинации местных продуктов и вина, отработанные на протяжении многих лет, улучшить просто невозможно. Иногда в таких ситуациях имеет смысл, чтобы выбор блюд диктовало вино, но бутылка должна быть очень и очень непростой, или вас должно посетить непреодолимое желание нового гастрономического удовольствия. Вот что нужно вспомнить о винограде, дабы отважиться на нечто необычное.

Каберне Совиньон. Во всем мире вино из винограда Каберне Совиньон признано супернадежным красным – идеальным для трапезы. Оптимально подходит к ягнятине, но хорошо сочетается и с любым другим мясом – жареным или запеченным на гриле и дичью, а также с блюдами, в состав которых входят грибы. Но

отчего же не попробовать каберне совиньон и с запеканками, в частности картофельной с говядиной, или почками в соусе?

Шардоне. Одноименный сорт винограда больше, чем какой-либо другой, реагирует на изменение климатических условий и на искусство винодела. Это, а также относительная легкость, с которой Шардоне можно выращивать, объясняет вариативность характеристик вин из него: от хорошо сбалансированной кислотности, обусловленной прохладой, до почти тропической сочности. Острые шардоне являются одним из лучших партнеров для простых рыбных блюд. Большинство шардоне великолепны с жареной птицей, особенно белым мясом. Полнотелые, богатые винные блокбастеры Нового Света нуждаются в такой же непростой рыбе и блюдах с морепродуктами. Выдержанный в дубовых бочках шардоне тоже хорошо сочетается с рыбой – на сей раз с копченой.

Гаме. Вина на основе сорта Гаме, традиционного для божоле, особенно хороши в жаркие летние дни, слегка охлажденными. Кислотность обеспечивает дополнительные оттенки в восприятии мяса, но это также хороший выбор для многих овощных блюд.

Гренаш/Гарнача. Гренаш, который часто купажируют с другими сортами винограда, тем не менее доминирует благодаря своей высокой спиртовой мощи и богатым, пряным вкусам и ароматам. Вина одноименных стилей чудесно сочетаются с пищей: мясо на гриле и приготовленное другими способами для более тяжелых вин и почти все остальное для более легких красных и розовых – вегетарианские блюда, мясные закуски и даже рыба, такая как тунец и лосось.

Мерло. Из сорта Мерло делают мягкие, округлые вина с фруктовыми нотами, считающиеся одними из тех простых красных, которыми можно наслаждаться без еды, но также являющиеся хорошим выбором со множеством блюд, а не только пикантными из дичи, терринами и паштетами. Вина стиля мерло идеально сочетаются со свининой, индейкой, печенкой, ветчиной и мясными закусками.

Пино Нуар. Великий виноград Бургундии известен в мире вина своей предрасположенностью почти ко всем блюдам. Однако никакое другое вино не может превзойти союз великолепного напитка с произведениями местной кухни, которая по праву является гордостью Бургундии. Кроме того, здешние пино нуар идеальны как партнеры многих блюд – курицы в винном соусе, говядины по-бургундски, кролика с горчицей, тушеного свиного окорока, цыпленка с эстрагоном, антрекота с подливой на основе красного вина… Список можно продолжать до бесконечности. Тонкий вкус и аромат пино нуар сделали его естественным

выбором для сложных мясных блюд, но это вино отлично подходит и к простым продуктам. У пино Нового Света лучше выражены фруктовые ноты, поэтому они хорошо сочетаются со всем, что приготовлено на гриле, а также с кое-какой рыбой. Ну как с кое-какой?.. С лососем или тунцом. И конечно, с сыром! Красное из Пино Нуар обязательно нужно поставить около сырной тарелки.

Рислинг. Хорошее сухое вино из этого сорта винограда превосходно сочетается с пряными блюдами. Сладкими рислингами лучше наслаждаться самими по себе, без еды, хотя они подходят к десертам. Между этими двумя видами рислинга стоят напитки с освежающей кислотностью и некоторой остаточной сладостью, которые сытной пище, скажем гусю или утке, успешно противостоят. Более округлые экземпляры хорошо сочетаются с восточной кухней и плохо с салатами.

Совиньон Блан. Отличительными чертами этого сорта винограда являются неповторимый аромат его зеленых листьев и высокая кислотность ягод, а лидером вина этого стиля стали совиньоны Нового Света в лице Новой Зеландии. Это одно из самых привлекательных, вкуснейших белых и хорошо утоляющий жажду аперитив. Совиньон блан великолепно сочетается с морепродуктами и блюдами восточной кухни, а также дружит с салатами и козьим сыром.

Семильон. Сухое белое вино из Бордо отлично подходит к рыбе и морепродуктам. Более полные, зрелые семильоны Нового Света прекрасно оттеняют острую пищу и сытные соусы, причем часто сопровождающие мясо, а вовсе не рыбу. Наряду с этим семильоны хорошо сочетаются со многими сырами, а сотерн с рокфором – это вообще классика классики.

Шираз/Сира. Современные вина из этого сорта винограда, имеющего два названия, могут иметь богатый, поистине экзотический вкус и аромат, или окажутся пикантными и все равно ароматными, но в обоих случаях превосходно сочетаются с блюдами, в которые щедро добавили специи.

Темпранильо. Из лучшего испанского красного винограда делают вина, которые хорошо пить, пока они молодые. Впрочем, напитки этого стиля также прекрасно созревают в дубовых бочках и тогда становятся прекрасными партнерами для горячих мясных блюд.

Зинфандель. Универсальный сорт винограда. В Калифорнии, кстати, под него отведены самые большие площади, и он ее поистине прославил на весь мир. Зинфандель стал основой для получения удивительно разнообразных напитков – от мягких, сладковатых розовых до богатых, зрелых красных с фруктовыми

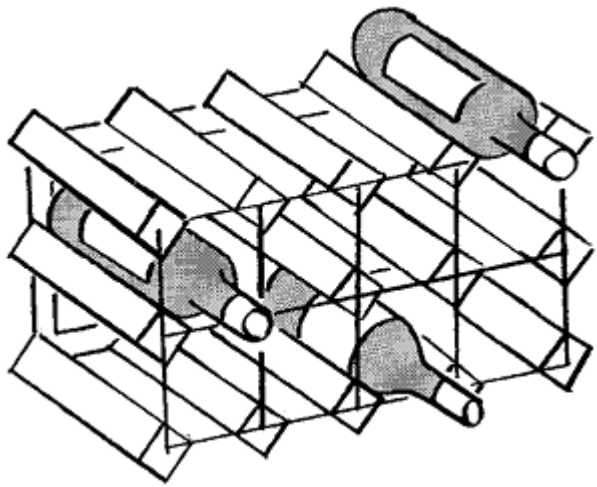
нотами. Последние подходят к пряным блюдам – любому мясу, дичи, колбасам. Все, что угодно! Зин оттенит все.

ОСТАТКИ ВИНА

Недопитое белое вино хранится лучше, чем красное. Последнее часто теряет свою фруктовость через день или около того. Любому вину, красному белому или розовому, конечно, лучше будет в холодильнике, чем около плиты. Большинство вин, если при их производстве соблюдались все правила, останутся прекрасными, если не безупречными, после двух или трех дней хранения в холодильнике. Конечно, их нужно как следует закупорить. Молодые вина с винтовой крышкой, особенно белые, могут даже улучшиться, простояв при соответствующей температуре хоть неделю.

Как хранить вино?

Этот раздел может совсем не заинтересовать большинство читателей, но кого-то ведь заинтересует! Статистика свидетельствует, что чаще всего вино бывает выпито в течение 24 часов после его покупки, но если вы все же являетесь одним из тех, кто приобретает его для коллекции, или если у вас просто оказалось бутылок больше, чем вы ожидали, мои советы могут пригодиться.



ХРАНЕНИЕ ДОМА

Впервые я начал хранить вино, будучи студентом. Под кроватью. Это говорит о том, что я вел аскетичный, чуть ли не монашеский образ жизни, а мои вина созревали чрезвычайно хорошо, потому что им нравилось дремать где-то в прохладном, тихом и темном месте… И сегодня в наших домах и квартирах с центральным отоплением обычно можно найти место, которое в общих чертах соответствует этому описанию.

Места хорошие и плохие. Не храните свои вина на кухне. Именно там с наибольшей вероятностью температура то и дело повышается. В доме кроме места под кроватью есть два других классических склада. Если у вас имеется лестница, а под ней определенное пространство, вариант можно признать идеальным. А если обустроен подвал, то это просто здорово! Но, конечно, без котла центрального отопления. Гараж тоже может подойти.

Шкафы и кубические отверстия вдоль внешней стены, которая никогда не освещается солнцем, – также неплохой выбор. О чердаке забудьте – это хранилище совсем не для бутылок вина.

Коробки и стеллажи. Все свои бутылки храните, положив их на бок. Некоторые люди говорят, что портвейн, шампанское или венгерский токай должны стоять, как на параде. Не усложняйте! Положите и их. Никто не запретит вам сложить бутылки пирамидой, но она может рухнуть, причем в самый неподходящий момент. Хотя какой момент кто-то признает подходящим для этого?.. Картонные коробки для вина, лежащие на боку, вариант неплохой, но их тоже можно громоздить друг на друга, пока устойчиво основание. Брать вино вам всегда придется из верхней коробки, или все может закончиться печально. А не купить ли специальные стеллажи для вина? Есть такие, которые вмещают дюжину-другую бутылок, но имеются и готовые принять несколько сотен. Одни являются своеобразным свободно стоящим предметом мебели, другие могут крепиться к стене. В конце концов, решив выдерживать и хранить вина, можно приобрести специальные холодильные камеры для них. Стоит это недешево, но окупится сторицей.

Если вы не выпили бутылку полностью, просто снова закупорьте ее и поставьте в холодильник. Современные белые, особенно в бутылках с винтовой крышкой, после ночи там часто даже становятся лучше и потом легко сохраняют свои новые свойства неделю, а то и две. Розовые почти не меняются. Игристое всегда останется игристым, если до следующего вечера простоит холодным, но станет менее шипучим. И даже красные продержатся день или два, будучи холодными. Только не забудьте вытащить свою ополовиненную бутылку из холодильника за пару часов до того, как решите вино допить!

ОПЛАТА ХРАНИЛИЩА

Среднее время между покупкой бутылки и тем, как она опустеет, составляет от 24 минут до 24 часов, в зависимости от желаний и намерений жаждущего (жаждущих). Впрочем, кое-кто участвует в игре «выдержка вина для дозревания», не важно для будущих удовольствий или с целью выгодно вложить деньги. Но, если это так, такому «игроку» нужно серьезно отнестись к своему хобби. Тут следует задуматься о «ломбарде» для вина. В таком хранилище оно окажется в оптимальных условиях, но сие будет стоить денег.

Сам я этого не делал. Были времена, давно, когда

высококачественное вино стоило дешево. «Шато Петрюс» (*Château Pétrus*) продавали всего по 4 фунта за бутылку… Признаюсь, я купил их полсотни. Вкус оказался волшебным. Об этом можно немало рассказать, история занимательная. Я хранил свои трофеи у приветливых торговцев цветами, у обаятельных лондонских кокни, имеющих подвалы, у лучших друзей, у бывших подружек и так далее. Я не платил за аренду ни пенни. И многие из своих вин больше никогда не увидел…

Итак, если у вас есть ценные бутылки, которые вы намерены положить на дозревание для собственного удовольствия или последующей выгодной продажи, заплатите специалистам, чтобы они хранили ваши сокровища. Найдите таких, кто уже долго работает в этом бизнесе и имеет хорошую репутацию. Не экономьте на этом. Ваши будущие наслаждения от вина либо возможность продать его с пользой будут зависеть от того, кто хранит для вас напиток. И кстати, крупные торговцы вином часто предлагают подобные услуги. Во всяком случае, спросить их об этом стоит.

Конечно, есть и коммерческие склады, где можно хранить ваши вина, и в Великобритании золотой стандарт – *Octavian*, компания, известная во всем мире. В Котсуолде, графство Глостершир, она в свое время оборудовала подвалы по заказу британского правительства для использования в случае ядерной войны, так что и с хранением вашего вина точно справится. Платить придется от 9 до 12 фунтов стерлингов в год за каждую бутылку. Стоит ли оно того? Полагаю, да.

ВСЕ ЛИ ВИНА ЯВЛЯЮТСЯ ВИНТАЖНЫМИ?

Напомню, что винтажными принято считать вина урожая одного года. Все, что происходит в период вегетации винограда, влияет на вкус ягод и, следовательно, вина. Итак, год урожая – это винтажная дата напитка. В Северном полушарии виноград обычно собирают в сентябре и октябре, а в Южном сбор может начинаться в январе и продолжаться до мая. Там, где солнца много, а осадков мало, и лозу поэтому выращивают, используя ирригацию, не ожидая случайных дождей, разница между урожаями каждого года меньше, но даже в этом случае никакие два винтажа по качеству не совпадут. Тем не менее, если вы покупаете вино из большинства областей Чили, Аргентины, США (Калифорния), ЮАР или Австралии, различия в качестве обычно находятся в диапазоне между вином хорошим и очень хорошим. То же самое можно сказать о Южной Европе, но вкус вина

в каждом конкретном году будет отличаться. И сбор урожая может быть позже из-за дождей, и лето иногда оказывается испорчено засухой… На бутылках большинства красных, белых и розовых, кроме самых дешевых экземпляров, обычно указывается год «рождения», а вот на многих игристых нет, как и на большинстве крепленых. Вина разного урожая, как правило, имеют существенные различия во всех характеристиках. Впрочем, если вы пьете молодое вино, они будут не столь заметны, но для напитков выдержанных винтаж имеет принципиальное значение.

СОВСЕМ МОЛОДОЕ, СЛИШКОМ СТАРОЕ ИЛИ ЗОЛОТАЯ СЕРЕДИНА?

Находясь в бутылке, вино развивается. Танины смягчаются, кислотность слабеет, красные вина становятся бледнее, у них может появиться осадок, белые темнеют до орехового или янтарного цвета. И тем не менее более старое вино не всегда вино лучшее. Большинство напитков с целью состарить выдерживать не нужно. Кроме того, некоторые вина стареть вовсе не могут: изменяться – да, а вот стареть нет. Некоторые, но не все.

КАК ВИНА СОЗРЕВАЮТ

Красные вина, когда они очень молоды, обычно не то чтобы совсем красные, скорее пурпурные. Такие же молодые белые цвета почти не имеют. Однако, как только вино начинает взаимодействовать с воздухом, все меняется, потому что кислород способствует созданию дополнительных вкусов и ароматов, а также смягчает текстуру напитка и меняет его цвет. Красные вина постепенно становятся действительно красными, а белые приобретают соломенные или золотистые оттенки.

Это все хорошо. До тех пор, пока через некоторое время кислород не перестает быть союзником и не становится противником: прекращает способствовать улучшению свойств вина и начинает превращать его в плохое. Красные вина теряют насыщенность цвета, он переходит в кирпичный или коричневый. Белые темнеют и тоже в конце концов могут стать коричневыми. Да, в итоге и те и другие становятся коричневыми… Хитрость тут в том, что профессионалы знают, когда этот газ сделает максимум хорошего, и перекроют, что называется, кислороду кислород.

Самый простой способ увидеть, как кислород атакует, например, какой-нибудь фрукт, заключается в том, чтобы разрезать яблоко или банан и оставить его на какое-то время. Срез быстро потемнеет – так проявляется взаимодействие с кислородом, а в вине подобное чревато разрушением некоторых его составляющих. Специалисты называют это окислением, или оксидацией.

ВИНА, КОТОРЫЕ МОГУТ СТАРЕТЬ

Повторяю, многим винам стареть вовсе не обязательно, а некоторые и вообще к этому не расположены. Но есть и другие – вина, с возрастом становящиеся все лучше и лучше, так что можно будет порадоваться, если вдруг найдется бутылка, о которой вы забыли. И кстати, вино в бутылках с винтовыми крышками стареет не хуже, если не лучше, чем большинство напитков, закупоренных пробками.

Самым дешевым винам, где бы их ни произвели, старение не требуется. Известны винодельческие регионы мира, которые производят напитки, улучшающие при старении свои характеристики, но недорогие даже из этих областей со временем лучше не становятся.

Красным винам требуется больше времени для старения, чем белым. В общем, красные никуда не спешат, что не всегда можно сказать о белых, но это не значит, что белые не могут усовершенствоваться так, чтобы составить им конкуренцию.

Франция. Красные вина Бордо обычно с возрастом становятся совершенными, как и красные из долины Роны и из Бургундии. Некоторые белые из Бургундии, Бордо, долины Луары и Эльзаса тоже могут стать лучше, как и сладкий сотерн. И шампанское действительно стареет, что бы ни говорили эксперты. Хорошие вина и стареют удивительно хорошо.

Италия. Кьянти и брунелло после года хранения или около того часто приобретают новые плюсы к тем, что были изначально. Бароло и амароне со временем определенно улучшаются.

Испания. Винам из Риохи и Рибера-дель-Дуэро старение всегда на пользу, как и тем, что из Приората. Херес ценится тем больше, чем он старше.

Португалия. Красные вина долины Дуэро с возрастом становятся просто фантастическими. Винтажному портвейну старение никогда не повредит, а что касается мадеры, она может стареть до бесконечности.

Вина ***Нового Света*** обычно называют в соответствии с сортом винограда и указывают это на этикетке. Помните, что самые дешевые из них не стареют, а если хотите выдержать красные, то покупайте каберне совиньон, шираз (сира) и мальбек. Белые лучше выпить вскорости после того, как они были приобретены.

МОЛОДЫЕ В СРАВНЕНИИ СО СТАРЫМИ

Спросите десять энтузиастов, что они считают самым большим грехом при употреблении вина, и в девяти случаях вы услышите один ответ: «Пить его, когда оно слишком старое». Если вы один из тех счастливчиков с подвалом, кто коллекционирует и хранит вино, то самое большое искушение, с которым вы столкнетесь, состоит в том, чтобы время от времени не брать любимое вами вино с полки, ничего не зная о его «готовности». Это не означает, что ваше прекрасное, дорогое сердцу красное не пойдет так хорошо с курицей, как хотелось бы. Нет! Просто вино хранилось слишком долго… Все вина имеют срок жизни, короткий или длинный, и все вина выходят на пик, рано или поздно. Одно из самых распространенных оправданий для того, чтобы пить старое вино, и само старо как мир – вы ждали особого случая.

Не аргумент. Каждый день может быть особым. Сделать его таким всем по силам. А знать, когда вино вышло на пик, это часто то же самое, что пытаться предсказать погоду на полгода вперед. Никто не определит, глядя на бутылку, когда вино на своем Эвересте. Никто и не знает, что такое пик вина, – он разный для разных людей. И если вы не хотите совершить ошибку, определяя срок, когда пить вино, делайте это, пока оно еще молодое.

Очень молодые белые и красные полны обещаний грядущих радостей жизни, а при желании – и наличии запаса – вы сможете делать заметки о том, насколько хорошо они развиваются. Вино, которое стало слишком старым, не обещает уже ничего. Его отличает разве что задумчивое мерцание вкуса и ароматов, которые когда-то у него были. Оно как упрек вам, вашей скаредности или небрежности в том, что не открыли его гораздо раньше, когда оно все еще сохраняло красоту цветущей молодости. И тем не менее зрелость для хорошего вина – характеристика не из последних.

Бордоские вина. Многие красные Бордо созданы для старения. 5–15 лет, может прожить и 20 лет, и больше.

Вина на основе Каберне. Сохраняют все свои характеристики

и часто становятся лучше. 5–10 лет.

Риоха. Несмотря на то что большинство вин этого стиля пьют молодыми, высококачественная риоха с возрастом становится лучше. 5–15 лет.

Кьянти. Часто с возрастом смягчается. 3–7 лет.

Портвейн. Почти все портвейны в бутылках будут стареть, даже тони, и им это на пользу. 5–20 лет.

Белые вина. Пейте молодыми, хотя дополнительный год большинству из этих вин не повредит. Самые лучшие белые из Бургундии и рислинги хорошо стареют. 3–10 лет.

Шампанское. Почти всегда можно старить 2–3 года, иногда 5 лет.

ЗНАЧЕНИЕ ВИНТАЖА (ГОДА УРОЖАЯ)

Поговорите с любым садовником, и вы узнаете то, что знали и до этой беседы. Все годы разные… В один год помидоров было больше, в следующем капуста уродилась лучше, а еще через 12 месяцев случилось массовое нашествие гусениц. Такова природа, а виноградарство – это тоже природа. Как бы влиятельные персоны ни пытались индустриализировать виноградники, стараясь сделать «продукт» однородным и пытаясь создать вина, которые никогда не меняются, природа поломает им все планы.

Винтаж не имеет значения. Дешевые вина, обычно из Нового Света, год от года не слишком меняются, просто потому, что многие виноградники там управляются как при промышленном производстве и вкус вина определяют скорее специалисты отделов маркетинга, чем виноделы. Если кому-то хочется экспериментировать (читай – химичить) с соком, для этого существует много совершенно легальных вкусовых добавок, красителей и ароматизаторов. Пить такие вина лучше как можно раньше, пока они молодые.

Винтаж имеет значение. Конечно, для очень многих вин год урожая имеет значение, иногда небольшое, иногда огромное. Раньше говорили, что все винтажи в том же Новом Свете одинаковые. Вздор! Разрушительные последствия глобального потепления как в Южном, так и в Северном полушарии и драматическое влияние на погоду Эль-Ниньо и Ла-Нинья способны привести несколько раз в десятилетие к экстремальным условиям на винограднике, в результате чего условия вегетации винограда могут сильно меняться. Для тех, кто не в курсе, уточню: Эль-Ниньо (исп. *el niño* – малыш) – это глобальное океано-атмосферное явление, характерная черта Тихого океана,

а Ла-Нинья (исп. *la niña* – малышка) представляет собой температурные флуктуации поверхностных вод в тропиках восточной части этого океана. Их влияние на климат Южного полушария трудно переоценить. Южное колебание (атмосферная составляющая явления) отражает месячные или сезонные колебания разницы воздушного давления между островом Таити и столицей Северной территории Австралии Дарвином.

Винтаж чрезвычайно значим, если виноград находится в зоне, являющейся границей его возможности созревания. К таким регионам безусловно относятся северная Португалия (долина Дуэро), северная Испания (Риоха), центральная Италия (Кьянти) и Италия северная (Пьемонт), западная Франция (Бордо и долина Луары) и Франция северная (Бургундия и Шампань). Разные сорта винограда требуют разной инсоляции и числа теплых дней. Гренаш, которому необходимо средиземноморское солнце, не мог бы успешно расти в более прохладной северной Франции, тогда как немецкий Рислинг, как раз привыкший к таким условиям, будет перезревать, если его посадить на побережье теплого моря.

Винтажи также имеют значение, когда процесс производства вина подразумевает его выдержку, поскольку в одни годы вкус ягод намного интенсивнее, чем в другие. В таких винодельческих регионах, как французские Бордо и Бургундия, энтузиасты бесконечно обсуждают относительные достоинства разных производителей в разных винтажах и радостно отмечают прогресс от супергодов, вино которых доставляет не удовольствие – наслаждение, до тех, когда качество немного снизится, но все равно останется достойным звания винтажа. В Северной Европе уж точно будут наблюдаться большие колебания в зависимости от года урожая – нужно прожить всего одно английское лето, чтобы всю остальную жизнь об этом помнить.

РЕГИОНЫ, ДЛЯ КОТОРЫХ ВИНТАЖ ИМЕЕТ ОПРЕДЕЛЯЮЩЕЕ ЗНАЧЕНИЕ

Англия: вся

Германия: Мозель, долина Рейна

Испания: Риас Байшас, Рибера-дель-Дуэро, Риоха, Торо

Италия: Бароло, Брунелло, Кьянти, Вальполичелла, Амароне

Новая Зеландия: вся

Португалия: долина Дуэро

США: штаты Нью-Йорк и Орегон

Франция: Бордо, Бургундия, Шампань, долина Луары, долина Северной Роны

ЗНАМЕНИТЫЕ СТАРЫЕ ВИНТАЖИ

Не устану повторять: во всех известных винодельческих регионах Европы виноград каждый год дает урожай разного качества, поэтому и вина разных лет могут быть и замечательными, фантастическими, ни с чем не сравнимыми, и довольно невзрачными. Если вы хотите себя побаловать, неплохо бы узнать, какие годы (винтажи) были лучшими для топовых напитков в некоторых классических винных областях. Честно говоря, в настоящее время хорошее вино делают каждый год и некоторые менее известные винтажи даже оказываются намного лучше, чем ожидалось.

Я назову наиболее успешные годы, признанные повсеместно, а вы уж решайте, как этой информацией распорядиться. Вдруг решите составить свой собственный рейтинг вин?

Красное бордо: 2015, 2010, 2009, 2005, 2000, 1996, 1990, 1989, 1985, 1982

Красное бургундское: 2015, 2012, 2009, 2005, 2002, 1999, 1996, 1993, 1990, 1989, 1985

«Кот-Роти» (*Côte-Rôtie*) – красное долины Роны: 2015, 2013, 2012, 2011, 2010, 2009, 2007, 2005, 2002, 1999, 1998, 1995, 1991, 1988

Шампанское: 2012, 2009, 2008, 2006, 2002, 1998, 1996, 1995, 1990, 1989

Бароло – итальянское красное: 2011, 2013, 2010, 2009, 2008, 2007, 2006, 2004, 2001, 1999, 1996, 1989, 1985

Риоха – испанское красное: 2012, 2010, 2009, 2007, 2005, 2004, 2001, 1998, 1996, 1995, 1994

Портвейн: 2011, 2009, 2007, 2004, 2200, 1997, 1994, 1992, 1991, 1983, 1980, 1977

Школа винного энтузиаста

Дегустация

Вы стали дегустировать вино все чаще и чаще? Значит, понимание его вкуса и других важнейших характеристик будет развиваться, а личные предпочтения – совершенствоваться. И это хорошо, поскольку вы всегда сможете применять полученные знания на практике. Уж когда станете выбирать вино в магазине, ресторане или баре, точно!

ДЕГУСТАЦИЯ В СРАВНЕНИИ С ОБЫЧНЫМ УПОТРЕБЛЕНИЕМ ВИНА

Дегустируете или просто пьете вино? Разница существенная. И что же лучше? Сложно сказать, но и то и другое приносит удовольствие. Впрочем, если очень постараться, эти процессы можно объединить. В конце концов, и те, кого называют винными экспертами, мастерами-дегустаторами, говорят, что вино будет лучше на вкус, если его глотать, а не выплевывать… А они (и я тоже) только сплевывают, поскольку профессиональную дегустацию вина можно сравнить с работой на условиях полной занятости: я иногда оцениваю сотню вин за день… Если их не сплевывать, можно нажить себе серьезные проблемы.

Итак, в чем разница между «дегустирую» и «пью»? Давайте разбираться. Я полагаю, разница заключается в мыслительном процессе и цели. Если у вас был тяжелый день и вы просто хотите, чтобы бокал вина помог вам расслабиться, «выпить» его, а не «дегустировать», означает, что вовсе не нужно тратить время на размышления о напитке, если вы этого не желаете.

Дегустатор должен думать о том, что он пригубил. Для меня, например, это самое главное. Если вы размышляете, пока вино у вас во рту, о нем – о вкусе, аромате, стиле как таковом, – складывается мнение: нравится оно вам или нет, и вы сможете сделать вывод, стоит ли это вино тех денег, которые за него просят, того, сколько вы за него заплатили, купите ли вы его снова. Вот мы и оказались в самом центре процедуры дегустации вина, а не просто его употребления. И тем не менее вам сплевывать вино не обязательно, а вот поразмышлять стоит.

Ну что же, начинаем! Налейте себе бокал вина. Посмотрите на его цвет (особенно, если пьете розовое, белое или игристое). Удовольствие можно получить уже на этой стадии – любуясь цветом напитка.

Понюхайте вино. Не ждите ничего от аромата игристого, если только вам не нравится, как в нос ударяют пузырьки газа. Для всех других вин аромат чрезвычайно важен – лучше он или хуже, это часть наслаждения, получаемая истинным любителем вина. Это добавляет радости, которую он можете получить от «общения» с вином, а еще помогает принимать решения. Теперь опустите нос в верхнюю часть бокала и глубоко вдохните. Задержите дыхание на пару секунд, чтобы запомнить аромат.

И наконец, пригубьте немного вина. Если его проглотить сразу, можно будет, конечно, получить представление о том, какое оно. Но многое и потеряется… Поэтому возьмите чуть-чуть вина в рот и подержите минуту, при желании «прокручивая» его там, давая возможность согреться, а аромату раскрыться.

Затем проглотите вино. Или выплюньте… Нет-нет, мы еще не закончили! Все хорошие вина оставляют послевкусие. Потратьте несколько секунд на то, чтобы насладиться им, когда напиток будет распространяться из верхней части горла. И теперь вы уже не просто человек, пьющий вино. Вы винный дегустатор.

ПЕРВАЯ ДЕГУСТАЦИЯ ВИНА

Ваша первая дегустация может произойти, например, так. Предложите нескольким своим друзьям встретиться у вас, каждого попросите принести бутылку вина, сядьте за стол и хорошенько повеселитесь. Заодно узнаете о том, какое вино кому нравится, а какое кому не по вкусу. Я именно так и сделал – получил свой опыт дегустации вина, еще будучи студентом, и это, кстати, подняло мой социальный статус. Мы тогда отлично провели время и кое-чему научились.

Если это кажется вам несерьезным, есть курсы, на которые

можно подписаться, – *Wine & Spirit Education Trust* проводит их по всему миру. В винном образовании это означает примерно то же самое, что Оксфорд в образовании высшем. Наряду с этим работает множество винных школ, которые с удовольствием зачислят вас к себе. Примите данную информацию к сведению, если решите, что действительно хотите и дальше углублять свои знания о вине. А сейчас начнем с кухонного стола.

Да, я имею в виду именно кухонный стол, а не дизайнерский предмет мебели в сверхсовременной столовой. Для успеха первой дегустации важна неформальная обстановка. Люди способны немного занервничать из-за того, что вино им придется «пробовать», а не пить, говорить о нем, высказывать свое мнение, так что лучше собирайтесь на кухне. Если вы хотите немного интриги, попросите каждого принести бутылку, завернутую так, чтобы этикетку не было видно. И предупредите, что всем придется прокомментировать каждое вино, каждый гость должен будет что-то сказать, не важно что. Подыскать слова для описания вина не всегда легко, поэтому говорить не возбраняется ничего из того, что придет в голову.

И да, не сплевывайте вино. Не стоит начинать с этого. Алкоголь является отличным релаксирующим средством – он раскрепощает (в меру, конечно), и языки, что называется, развязываются. Некоторые люди, будучи трезвыми, кажутся зажатыми и даже неприступными, но после бокала вина каждый может стать пооткровеннее. Этот момент и называется *in vino veritas*. И тут вы вдруг предлагаете им сплевывать вино… Хорошо, если они просто примут это за шутку.

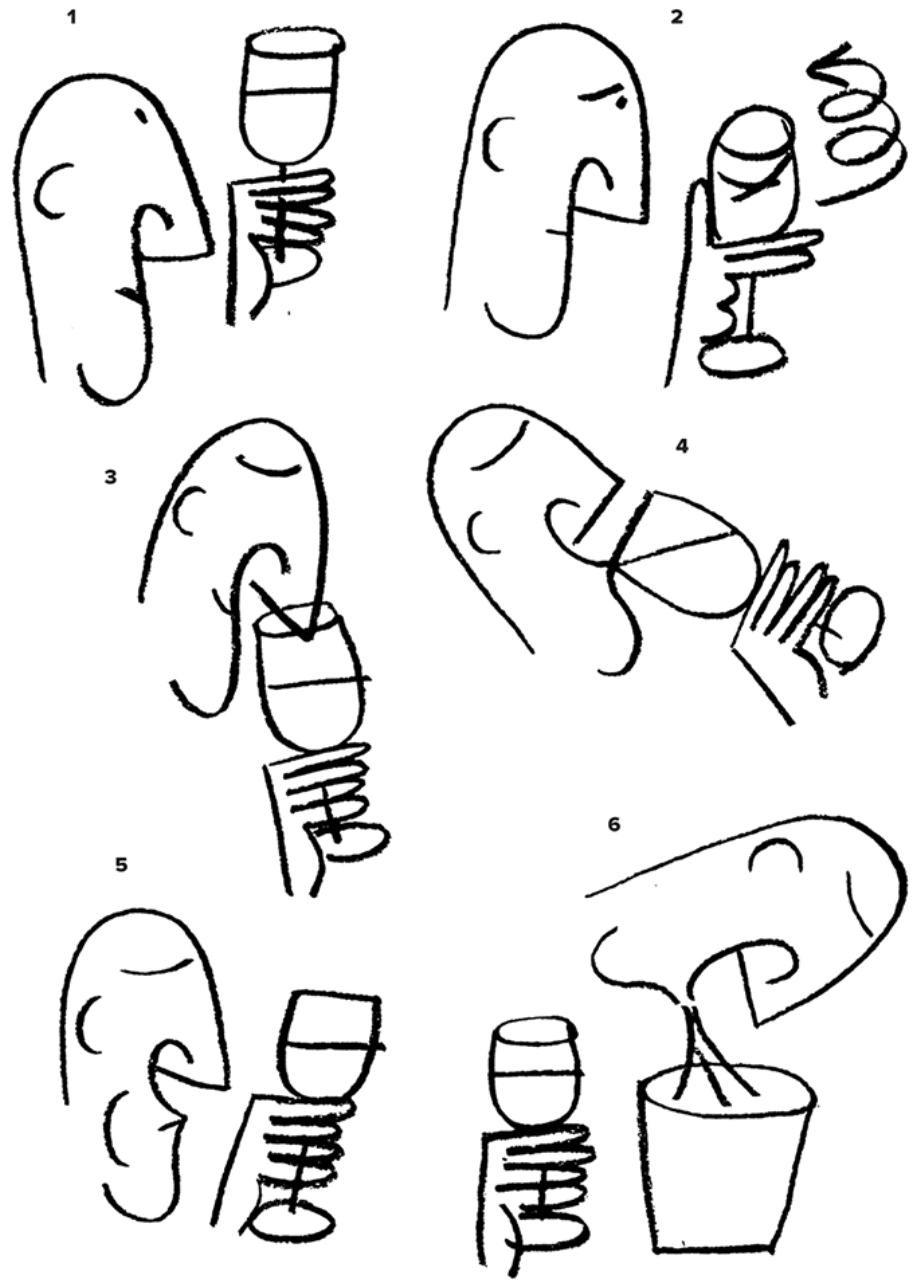
Можно не закрывать этикетки на бутылках, но честнее и к тому же намного интереснее сделать это. А вот после того, как выслушаете мнение каждого о вине, тут же представьте этикетку на всеобщее обозрение. Ее визуальное восприятие поможет всем запомнить, что они подумали и сказали о конкретном напитке.

Во время дегустации кто-то должен делать заметки о ней. Вообще-то в идеале это обязанность всех участников процесса. Неудивительно, что многое забывается, когда весело проводишь время. На следующий день несколько нацарапанных на листке дегустационных фраз помогут вам все вспомнить. Ежедневник можно использовать не только для записи разных важных дел – он вполне подходит и для заметок любителей вина.

ДЕГУСТИРУЙТЕ КАК ПРОФИ

Признаю, что мы, дегустаторы, в процессе работы можем со

стороны выглядеть немного странно. Все нюхают, а потом пригубливают вино, издавая при этом втягивающие, булькающие звуки, и затем сплевывают. Такие чудаки рискуют не получить повторное приглашение на ужин. И тем не менее в наших «чудачествах» есть свои смысл и методика, так что давайте с ними познакомимся.



Лучший способ найти свой путь к радостям, которые дал

людям виноград, винным регионам, да и вообще всем красотам винного мира заключается в том, чтобы сделать дегустацию привычкой и уделить вину немного внимания, пока вы пьете его. Вот этапы этой увлекательной дороги.

***1** Посмотрите на вино. **2** Повращайте напиток в бокале, чтобы выпустить скрытые ароматы. **3** Опустите нос в бокал и глубоко вдохните. **4** Пригубьте чуть-чуть вина. **5** Втяните немного воздуха через губы, пропустив его через напиток во рту. **6** Если вы хотите попробовать больше чем несколько вин за одну дегустацию, каждое следует сплевывать, а не глотать. Издержки профессионального подхода…*

Понять, нравится нам вино или нет, очень легко. Это, вероятно, все способны определить не больше чем за десять секунд. Но, когда я его дегустирую, у меня возникает много других вопросов, на которые необходимо ответить здесь и сейчас. Типично ли данное вино для данного сорта винограда и региона? Имеет ли оно какие-либо недостатки или, не приведи господи, дефекты? Будет ли вино полноценно созревать? Хорошее ли у него соотношение цена – качество? А какие блюда подойдут к нему лучше всего? И многое другое в этом роде. Все это требует концентрации внимания, а значит, оправдывает необходимость сплевывания. Чем больше вина эксперт выпьет, тем тяжелее ему будет сосредоточиться, а серьезная дегустация вин – работа нелегкая. Перестаньте смеяться в задних рядах аудитории!

1. Посмотрите на вино в бокале. За исключением нескольких так называемых натуральных вин (см. с.), вино должно быть прозрачным, а не мутным. Впрочем, если это старое красное, возможно, оно дало осадок. Обычно это хороший признак, но такие бутылки со старым вином необходимо выдержать в течение нескольких часов в вертикальном положении, а затем аккуратно наливать из них в бокалы. Вам достанется почти все, за исключением превратившегося в кристаллы.

По внешнему виду вина можно сказать о его «паспортных данных»: белые, когда они молоды, имеют бледно-зеленый оттенок, а с возрастом их цвет становится более глубоким, золотистым. Красные вина, в молодости темные и даже пурпурные, через несколько месяцев «просветляются», пурпур превращается сначала в кроваво-красный, а потом в кирпично-красный, что уже нездо́рово. Лучший способ оценить цвет вина, особенно красного, таков: на стол кладем белый лист, наклоняем бокал с вином так, чтобы оно дошло до ободка, и изучаем цвет на фоне бумаги. Все оттенки видны четко!

2. Энергично повращайте вино. Почти все вина имеют запах и готовы поделиться им с окружающими. Некоторые напитки источают прямо-таки божественные ароматы. Да, они могут быть очень и очень привлекательными, поэтому нюхать хорошее вино – большое удовольствие. Если вы уже считаете себя профессионалом, запах также может рассказать вам о разных методах виноделия, в частности о применении дубовых бочек, которые дают пряный, ванильный аромат, а также о таких дефектах вина, как окисление и затхлость. Многие дегустаторы после того, как понюхают некоторые напитки, делают пометку *DNPIM* (***D****o* ***N****ot* ***P****ut* ***I****n* ***M****outh*). Что означает то, что означает. Я знаю одного дегустатора, который пошел еще дальше: он пишет аббревиатуру *AE* (***A****uto* ***E****ject*), и это призыв автоматически вылить. Дегустация вина – занятие не всегда веселое.

Но вернемся к запаху. Налейте себе вина – глоток или два. Затем осторожно (пока осторожно!) покрутите бокал. Это потребует небольшой практики. Я бы предложил вам вначале, пока не овладеете чрезвычайно легким движением, необходимым для вращения вина в бокале, потренироваться с водой, а не с красным. Это похоже на ловлю рыбы нахлыстом – чем меньше усилий вы делаете, тем лучше конечный результат. Причина именно такого вращения заключается в том, что винные ароматы неустойчивы, и, если вы будете вращать вино по кругу, они начнут «выталкиваться» в верхнюю часть бокала. После того как отработаете технику, вращать бокал можно будет более энергично.

3. Опустите нос в бокал. Уткнитесь в бокал и глубоко вдохните аромат. Обоняние является самым древним из пяти чувств человека, но используется им далеко не полностью. Конечно, даже при столь незначительной площади обнюхиваемого оно связано с памятью и эмоциями, поэтому нюхайте напитки и пытайтесь «уловить» свое первое впечатление. Это может быть аромат каких-то фруктов либо, что называется, запах из детства или отрочества. Эмоции так же, как и переживания, имеют запахи, которые возвращаются к людям с ними. Если вы пытаетесь сформулировать свои первые, пока мимолетные впечатления и описать их, значит, находитесь на правильном пути к тому, чтобы стать хорошим дегустатором вина.

4. Сделайте глоток. Теперь пригубьте немного – в разумных пределах. Тепло вашего рта поможет ароматам вина проснуться. Дегустацию проводит не рот, а носовая полость. Язык-то ощущает всего четыре вкуса: горький, сладкий, кислый и соленый, а также недостаточно определенный, называемый умами, выделяемый

в Китае, Японии и других странах Дальнего Востока в самостоятельный, пятый (его можно почувствовать, например, в сыре или соевом соусе). А вот внутри полости носа находится до 5 000 000, да-да, до *пяти миллионов* рецепторов, каждый из которых отвечает за отдельные запахи. Ученые считают, что человек может различать более 10 000 запахов. Специалисты уже определили в вине сотни ароматов.

Вернемся к нашему алгоритму. Все время, пока вино находится у вас во рту, вы продолжаете дышать, не так ли? И каждый вдох передает эти теплые ароматы в полость носа.

5. Втяните немного воздуха через губы, пропустив его через вино во рту. Реализовав этот прием, можно максимизировать передачу запахов. Да, это довольно сложно. Дегустаторы вина иногда поджимают губы и странно втягивают воздух. Они стараются дышать через вино во рту. Это действительно пробуждает вино, но сначала необходимо попрактиковаться. Как и в случае, когда осваивали методику вращения вина в бокале, начинайте с воды. Не задохнитесь! И не наклоняйте голову вперед, иначе жидкость будет течь по подбородку.

У вас почти получилось. Пока вино находится во рту, попробуйте оценить воздействие кислоты и танинов на ваши язык и нёбо. Всем винам необходима кислотность, а красные обязательно должны демонстрировать горчинку от виноградной кожицы. Тут главное – баланс. Со временем у вас сложится на него собственный взгляд. И сразу запомните, если вы дегустируете очень молодые вина на предмет того, насколько хорошо они будут стареть, важно обращать внимание на их кислотность и терпкость, а это лучше заметно на ранних стадиях. Танинность, в частности, в хорошем вине при непродолжительной выдержке снижается.

6. Глотать или сплевывать? И еще один нюанс – последний. Либо проглотите и подождите несколько секунд, чтобы понять послевкусие, либо сплюньте вино. Честно говоря, я понимаю, что это кощунство, но, если предстоит продегустировать много напитков, реализовать придется второй вариант… На мой взгляд, при дегустации больше дюжины вин необходимо сплевывать, чтобы сохранить голову ясной. Мы все так делаем.

ЗАЧЕМ НУЖНЫ ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ?

Если вы считаете, что запомнили все особенности, присущие

разным винам, которые когда-то выпили, а не выплюнули, и эти бутылки вы действительно опустошили, хотя, возможно, клялись, что не делали этого, и если уверены, что на следующее утро будете помнить, каким был тот или иной напиток, – ну что же, тогда никаких дегустационных заметок можно не делать. И тем не менее, исходя из своего довольно обширного опыта, я могу сказать, что при затянувшейся вечеринке и с учетом того, что вы хватили лишнего, сделанные в процессе записи помогут вам вспомнить ароматы, вкусы и индивидуальность вин, даже если у вас будет раскалываться голова.

Кто же будет спорить с тем, что алкоголь не улучшает способность к запоминанию, хотя иногда и помогает взглянуть на какую-нибудь проблему под иным углом зрения?.. Объедините все это вместе, и бокал-другой вина поможет вам более творчески реагировать на все происходящее вокруг. Так что мой добрый совет – не забывайте делать дегустационные заметки.

Поверьте, это несложно. Можно оформить заметки в виде таблицы с тремя заголовками: цвет, запах, вкус. Впрочем, цвет не возбраняется опустить. Можно объединить запах и вкус. Можно просто написать несколько слов: название вина и пара замечаний, например: «О, острое!», «Фруктовое…», «Терпко-о-о-о-е», «Удивительное…», «Фу, экая гадость…». Если вы обнаружите более конкретные ароматы, отметьте их: «Ноты черной смородины». Шоколада, малины, дыма, яблочной кожуры… Будьте смелее! Любой вкус, который, по вашему мнению, вы обнаружите, существует. По крайней мере, для вас. В следующий раз это быстро поможет вам вспомнить вино, когда вы будете просматривать заметки.

СЛОВА ДЛЯ ОПИСАНИЯ ВИНА

Понятия, приведенные далее, предназначены для того, чтобы лучше описать вино, а не просто сделать вывод, плохое оно или хорошее. Дегустационные термины служат способом поделиться своим восприятием качества вина, но они не должны быть секретным кодом экспертов. Фруктовые ароматы и вкусы предполагают прямые сравнения, поэтому, если я пробовал фрукт, понятно, о каком вкусе и аромате идет речь. То же самое касается меда или орехов. Эти менее очевидные сравнения также полезны. Итак, характеристики вина.

Агрессивное. Напиток с большой кислотностью, сводящий десны. Другими словами, от такого вина из-за избытка танинов пересыхает задняя стенка горла.

Ароматное. Все вина обладают ароматом, но ароматное вино имеет особенно острый, цветочный или пряный аромат. Как правило, оно бывает сделано из ароматных сортов винограда, в частности Гевюрцтраминера.

Богатое (с полно выраженным вкусом). Полнотелое вино, с отличным ароматом и высоким содержанием алкоголя.

Большое. Полнотелое вино с сильным фруктовым ароматом, кислотностью и танинами. И с градусами.

Выразительное. Вино с четкими, легко понятными вкусами.

Высокотанинное. Красное вино с большим количеством танинов или белое с избытком кислотности. Вино бескомпромиссное, но не агрессивное, хотя и редко приятное.

Вяжущее или терпкое. Вино, в котором очень хорошо чувствуется влияние танинов.

Глубокое. Утонченное, богатое вино. Термин, близкий по смыслу к понятию «комплексное» (см. ниже).

Джемовое. Красное вино, в котором фруктовость проявляется за счет нот джема, что может быть и приятно, и невыносимо приторно.

Дубовое. В красных и белых винах, процесс ферментации и/или выдержку которых проводили в новых дубовых бочках, ощущается слегка сладковатый аромат ванили. Дуб также усиливает терпкость.

Жирное. Вино полнотелое, маслянистое.

Зеленое. Может означать незрелое вино (в нелестном смысле). И тем не менее ноты зеленых листьев обычно хорошо заметны в красных винах, произведенных в регионах с прохладным климатом, а зелень, которая ассоциируется с ароматами, например, крыжовника или яблока, подразумевает освежающий, острый вкус, встречающийся у многих белых.

Землистое. Вино с запахом и привкусом сырой земли – своеобразная черта некоторых французских красных из Бордо и долины Луары, кое для кого привлекательная.

Зрелое. Вино из хорошо вызревшего винограда, обладающее хорошим фруктовым вкусом. Незрелые вина могут оказаться из числа зеленых и островатых.

Каменистое. Вкус с нотами мела и минералов, но без избыточности.

Кислое. Очень острое, со вкусом незрелых яблок.

Клубничное. Ноты клубники – отличительная особенность многих мягких красных, особенно гарначи, пино нуар и бургундского.

Колючее. Преобладает игристость, вызванная остаточным углекислым газом, часто из-за того, что ферментация еще не

закончена. Украшает очень простые освежающие белые вина, считается дефектом для красных.

Комплексное. Вино, отличающееся многослойными вкусами и ароматами.

Легкое. Напиток с низким содержанием алкоголя или слабым телом. Не всегда плохая характеристика.

Малиновое. Восхитительно напористый аромат в некоторых красных винах. Каберне фран обладает ароматом малины, как и некоторые красные вина из северной Италии и Австрии, а также кое-какие божоле и бургундские.

Мощное (сильный и интенсивный вкус). Вино, изобильное во всем, особенно в градусах.

Мясистое. Тяжелое красное вино с плотными, массивными ароматами. В некоторых таких напитках на самом деле явственны ноты жареного мяса или говядины с кровью.

Мягкое. Вино без избыточных танинов или чрезмерной кислотности, легко пьющееся. Часто это положительная характеристика, но иногда напиток может оказаться и слишком мягким. Преобладает текстура, а не аромат.

Нейтральное. Напиток со слабым отличительным ароматом.

Округлое. Любое вино, в котором аромат кажется вполне себе полным, без неприятной резкости.

Освежающее. Молодое вино с живыми фруктовыми вкусами и хорошей кислотностью.

Отдающее бензином. Удивительно интересный запах бензина или керосина, который иногда развивается у выдержанных вин, сделанных из винограда сорта Рислинг.

Откровенное. Вино, которое не умеет скрывать свои чувства: стоит ожидать обычного вкуса, но не утонченного, но иногда это именно то, что надо.

Плотное. Хорошо сбалансированное, четко выраженное вино. Противоположность слабохарактерному.

Покалывающее. Термин обычно характеризует высокую кислотность. Впрочем, яркие фруктовые ароматы тоже могут быть покалывающими.

Полнотелое. Весомое ощущение – в прямом смысле этого слова.

Пряное. Экзотические ароматы и запахи, характерные для Гевюрцтраминера. Ноты перца, корицы или гвоздики в красных винах, например в австралийском ширазе. Такой букет может быть результатом выдержки в дубовых бочках.

Скалистое. Вино с хорошей кислотностью, плотное, с минеральными нотами, но не очень ярко выраженными.

Слабохарактерное. Невыразительное вино со слабой

кислотностью.

Сладкое. Не только вино с высоким содержанием сахара, но и богатые зрелые современные сухие напитки с нотами фруктов.

Сливовое. Общий термин для темно-красных округлых вин с нечетким, но довольно зрелым ароматом. Мальбек, например, может напоминать по вкусу чернослив.

С маслянистыми нотами. Выдержка в дубовых бочках и яблочно-молочная ферментация могут придать вину масляный вкус.

С минеральными нотами. Сложно себе представить кого-нибудь, лижущего кремний или мел, но это такие ноты во вкусе. Чаще всего они заметны в винах из французских Шабли и долины Луары, немецких и австрийских.

С нотами пыли. Напиток со слегка землистым вкусом. Иногда встречается у красных вин. И кстати, эти ноты могут быть привлекательными – в сочетании с хорошей фруктовостью.

С нотами сдобного хлеба. Чувствуются ноты сладкой, но мягкой корочки из дрожжевого теста.

С нотами скотного двора. Непонятные запахи. Тех, кому они нравятся, я не знаю.

С нотами тостов. Аромат, похожий на тост со сливочным маслом, является результатом созревания вина в дубовых бочках.

С нотами черной смородины. Напиток с явственными нотами этих ягод, как в джеме.

С нотами шоколада. Красные вина с полно выраженным вкусом из жарких стран часто имеют шоколадные ноты. Также придавать шоколадный привкус и текстуру напиткам могут сильно обожженные дубовые бочки.

С приятной кислинкой. Освежающие белые вина с гармоничной кислотностью.

Структурированное. «Изобилие» структуры – характеристика вина с хорошо развитой кислотностью и одновременно терпкого, но достаточно фруктового, чтобы уравновесить их.

Сухое. Несладкое вино.

Сфокусированное. Вино, в котором хорошо выражены все вкусы.

С яблочными нотами. Сухие белые вина с нотами яблок – сладких или кисло-сладких, ароматом мякоти, семечек либо кожуры. Печеных, свежих… Старайтесь конкретизировать.

Терпкое. Вино с большим количеством танинов и сильным ароматом, но при этом не агрессивное.

Тощее, вязкое. Определение высококислотных вин, которым недостает вкуса.

Травянистое. Хотя термин и не является точным, обычно он используется для обозначения нот зеленых листьев, цедры лайма или стручкового перца (зеленого), характерных для совиньон блана.

Тусклое. Вино без четких, приятных вкусов. Часто тусклость – признак излишнего контакта с кислородом.

Цветочное. Некоторые белые имеют аромат, как у цветов или цветков плодовых деревьев.

Чистое. Этим термином описывают простые, освежающие вина.

ДЕФЕКТЫ ВИНА

Конечно, у вина могут быть и дефекты, причем значительные, но их, к счастью, не так уж много.

Смотрите!

Вино в бокале должно быть прозрачным, ярким. Если старое красное слегка мутное, это, вероятно, из-за осадка, который поднялся со дна. Такие напитки следует наливать из бутылки осторожно, поскольку осадок может ухудшить и вкус, и аромат. Молодое вино способно преподнести такой сюрприз – помутнеть – только в том случае, если вы купили натуральное или оранжевое (см. с.). Оно и по вкусу неоднозначно, часто с легкими нотами сидра, так что будьте готовы ко всему.

Если сухое белое вино приобрело глубокий золотисто-оранжевый оттенок, можно предположить, что оно слишком состарилось. Красное стало оранжевым или коричневатым? Значит, тоже доживает свой век. Такое изменение цвета часто свидетельствует о том, что напиток окислился из-за чрезмерного контакта с воздухом или избытка тепла, так что помните об условиях хранения. Тем не менее лучшие херес и мадера могут иметь коричневый оттенок, а «рыжий» портвейн (тони) – каштановый.

Нюхайте и пробуйте!

Вино, отдающее пробкой. Зловредным диверсантом, который может навредить даже самому лучшему вину, является «агент» 2,4,6-трихлоранизол (ТХА). Это химическое соединение, способное образоваться в натуральной пробке. Вино становится затхлым, застоявшимся, выдохшимся… Была у меня в юности старая футболка, которую я никогда не стирал… Тьфу! Такой вот ассоциативный ряд. Есть мнение, что вин, отдающих пробкой, на

рынке может оказываться 1–3 %. Правда, раньше их было еще больше, причем и самые дорогие подобная участь не миновала. А вот винтовые пробки сделаны из инертных, не меняющих свои свойства материалов и, значит, такую неприятность не преподнесут.

Окисленное вино. Никакое вино не должно «благоухать», как херес, если это не херес.

Уксус. Виноградный уксус – прекрасная приправа, но не напиток, способный кого-либо порадовать. Вывод: вино не должно ни скисать, ни пахнуть, как уксус.

Сера. Если от бутылки вина пахнет несвежими яйцами, это означает, что в процессе его производства выделялся сероводород – и это дефект. Вино пахнет спичечной серой? Это другой вид соединения данного химического элемента. Сера (в настоящее время в виде двуокиси) используется в виноделии в качестве антисептика и антиоксиданта с давних времен. Если на винодельне с ней перестарались, первые глотки вина из их бутылок могут навеять воспоминания о сере, но часто через несколько минут эти несанкционированные видения рассеиваются, особенно если не пренебрегать вращением бокала. И кстати, некоторые белые бургундские и шардоне специально усиливают небольшими нотами серы.

ЧТО ТАКОЕ СЛЕПАЯ ДЕГУСТАЦИЯ?

Существует два вида слепой дегустации. Первый называется сравнительной слепой дегустацией. Это такая своего рода забава, когда пытаются угадать, какое вино находится в бокале, спорт без физических нагрузок, но цель, безусловно, состоит в том, чтобы выиграть – определить (точно!) наибольшее число вин. Естественно, вам не показывают ни бутылки, ни этикетки – просто ставят шеренгу бокалов вина и просят приступать. Заработать при этом необходимо как можно больше баллов. Турнир может оказаться веселым, а может стать кошмаром.

Другой вид слепой дегустации более специфичен. Во время нее необходимо оценить качество вина – как можно более беспристрастно. И самым важным фактором этой беспристрастности в отношении стоящих перед вами бокалов красного или белого вина является то, что вы не знаете их названия. В этом и заключается суть слепой дегустации. Большинство профессиональных экспертов, когда выбирают вина для покупки, используют именно этот метод.

Наверное, можно было бы делать все это с повязкой на

глазах, но тогда точно будет стоять шум от звона бокалов и на столе воцарится хаос. Правила предписывают оставлять глаза дегустаторов открытыми, а бутылки с вином помещать в пластиковые или бумажные пакеты либо обертывать во что-то маскирующее этикетку и хорошо скрывающее форму самой бутылки.

На винных конкурсах все вина всегда оценивают вслепую, предварительно присвоив каждому код или номер. Иногда не сообщают даже стиль вина, который оценивается, но, скорее всего, категория будет известна. Возможно, не станут тайной и год урожая, а также ценовая группа вина, но оценивать его нужно непредвзято.

Это работает, хотя все сложно. Когда не видишь этикетку, необходимо максимально сосредоточиться, сконцентрироваться – таков лучший способ оценить вино, а также лучший способ обучиться. Да, я считаю, что если вы хотите получить знания, то со временем точно их получите. Раз вы решили оценивать вино и ставить оценки, научитесь и распознавать, а потом и запоминать этикетки. Визуальное изображение помогает зафиксировать ароматы и качество вина в памяти. Я помню этикетки некоторых вин, которые пробовал очень давно. Шлейф их аромата все еще продолжает стелиться… А вот если сначала увидеть этикетку, то даже опытные дегустаторы могут изменить свою точку зрения.

В старые времена говорили, что лучший метод добиться успеха в слепой дегустации вин – подкупить дворецкого. Да, с тех пор много воды утекло и много вина выпито… Вы знаете кого-нибудь, у кого сегодня есть дворецкий?

УДИВИТЕ ДРУЗЕЙ

Приведу несколько определений из самых распространенных в профессиональной среде, которые, смею думать, смогут помочь вам произвести впечатление на своих товарищей. Поскольку многие термины дегустации вин основаны на заимствованиях (например, вкус напитка сравнивают со вкусом и ароматом разных фруктов и ягод, к примеру черной смородины или клубники, хотя вино ничего такого, разумеется, не содержит, за исключением ягод винограда) либо на первых впечатлениях тех, кто вино оценивал, которые могут быть какими угодно: от стоящего перед мысленным взором влажного весеннего луга до зимнего костра, а то и эмоционального воспоминания о ком-то важном событии в жизни, такие слова и фразы я постараюсь

исключать.

Итак, какими понятиями, используемыми профессионалами, можно оживить беседу о вине и укрепить собственную репутацию?

Вино, нуждающееся в выдержке. Полезная формулировка, особенно для красных вязких, терпких, сводящих скулы, которые пить не очень весело. Такие вина действительно с течением времени могут стать лучше. Кроме того, это вежливый способ похвалить не так чтобы приятный напиток, которому явно недостает фруктовости.

Водородный показатель (pH). О, это уже из области науки. Одно из определений, которые сложно объяснить при застольной беседе… Это своего рода соотношение щелочности и кислотности, если допустить, что значение pH нейтрального состояния равно 7. В общем, чем ниже значение pH, тем больше в вине будет доминировать кислотность. При достаточно высоком водородном показателе вино станет восприниматься более плотным. Почти во всех винах pH составляет от 3 до 4. В белых значение его ниже, чем в красных. Вина с низким уровнем водородного показателя будут ярче, резче и острее, а с высоким – пышнее и богаче. В целом низкий уровень pH служит скорее комплиментом, а высокий уровень pH – скрытым упреком.

Глубокое вино. Термин означает, что напиток серьезный – требует созерцания и обсуждения. Имеет смысл поговорить о том, как он раскрывается, какой он плотный и вообще удивительный. Словом, за бутылкой такого вина есть что осмыслить. Или переосмыслить…

Интересное вино. Это замечательное определение. Обычно оно означает, что вино обладает множеством свойств, которые нас сразу заворожили – их надо немедленно обсудить, ждать нельзя ни минуты. Это своего рода приглашение к шумному обмену мнениями. И тем не менее подчас такая глубокомысленная характеристика помогает корректно дать понять, что вам вино не очень понравилось или вам пока не ясно, почему другие нашли в нем нечто особенное.

Минеральное вино. Отличный термин, поскольку вкус и аромат многих вин демонстрируют ноты земляные, или влажного мела, или непросохших после дождя камней. В действительности-то мы только представляем себе все это, поскольку химики утверждают, что иметь ароматы и вкусы разных компонентов почвы вино не может, а в настоящее время характеристика «минеральное вино» используется реже, чем раньше. Я бы не употреблял ее, когда речь заходит о сухих красных и белых винах, особенно французских и итальянских.

А если ваши друзья станут утверждать, что виноград не может вбирать в себя следы минералов, улыбнитесь и скажите: «Суть описания вина – предположения, а не реалии…»

Метоксипиразин. Сначала, конечно, нужно порепетировать – научиться выговаривать это слово без малейшей запинки. Ме-то-кси-пи-ра-зин. Данное соединение привносит в красные и белые вина зеленый, слегка недозрелый вкус. В регионах, где виноград не всегда получает возможность должным образом вызреть или просто в плохие годы, такие ноты, имеющие стойкие ассоциации с листьями и гребнями лозы, могут в вине даже доминировать. При этом удивительное дело: в Новой Зеландии, Канаде, США (штат Нью-Йорк) и самых нежарких частях Чили, Австралии, ЮАР, Франции и Италии такая смесь зеленых лиственных ароматов с нотами цедры лайма придает винам именно тот вкус, благодаря которому они называются освежающими напитками прохладных областей. Впрочем, некоторые ценители вина все равно считают это дефектом. Составьте свое мнение и сражайтесь за него.

Прямолинейное вино. Это уже серьезный упрек. Термин может характеризовать красные или белые вина и означает, что они тощие, терпкие, без затей. Кислотность высокая, фруктовости и ароматов недостает, а танинов в избытке. Правда, есть минеральные ноты (см. выше), так что разговор можно уводить в сторону. А в целом вино без тела.

Редуктивное вино. Интересный и весьма полезный термин, чтобы высказать свое впечатление. Такая характеристика означает, что вино имеет немного навязчивые ноты, иногда мясистые, или сернистый запах, что часто бывает вызвано недостатками технологии производства. Впрочем, повторяю, что в некоторых высококачественных шардоне и белых бургундских специально создают аромат, немного похожий на ноты от серы спичек, которые можно назвать редуктивными.

Тиол. Еще один научный термин. Тиолы – сернистые аналоги спиртов – тоже обнаруживаются в винах, сделанных в регионах с прохладным климатом, а некоторые виноделы уверены, что благодаря им можно производить, скажем, поистине захватывающий совиньон блан. В маракуйе ведь вот же есть тиолы! Итак, фраза «Хм-м-м… В этом вине чувствуется влияние тиолов» может произвести впечатление на сидящих за столом.

Трихлоранизол (ТХА). И опять трихлоранизол 2,4,6, придающий вину неприятный запах, который описывают коротко и ясно: «Вино отдает пробкой». Ваши друзья могут вспомнить о том, что им случалось попадать в такие ситуации, и тогда лучше всего перевести дискуссию в область альтернатив

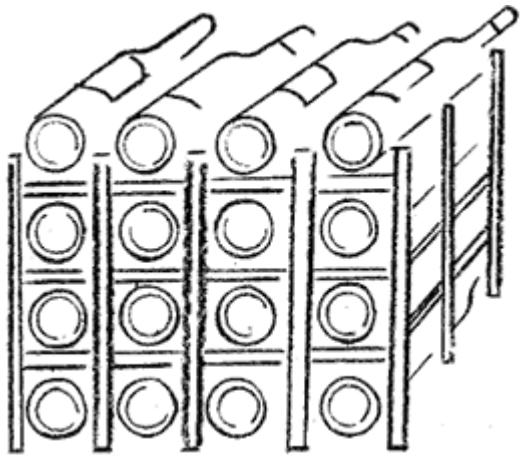
натуральной пробке как затычки для бутылок. И леса Пиренейского полуострова, в которых растет ее производное – португальский пробковый дуб, – будут целее.

Яблочно-молочная ферментация. Снова научное понятие. Яблочно-молочную ферментацию обычно называют вторичной. Во время первичной ферментации сахар превращается в спирт, а вторичная, сказать по правде, на самом деле ферментацией не является. Это результат действия бактерий, превращающих яблочную кислоту (по вкусу похожа на зеленые яблоки) в молочную (по вкусу напоминает молоко или сливки). Другими словами, этот процесс не имеет никакого отношения к повышению крепости напитков, но играет большую роль в превращении вина кислотного в нечто более мягкое. Большинство вин поначалу отличается значительным уровнем острой яблочной кислоты. Красные почти всегда надо смягчить в ходе этой самой яблочно-молочной ферментации – процесса естественного, но также подчас специально провоцируемого виноделами. Есть что обсудить, не так ли?

Белые вина очень разные. Иногда на винодельне стремятся сохранить их кислотность – как в совиньон блане или рислинге, а иногда хотят превратить яблочную кислоту в мягкую молочную, например в таких винах, как шардоне или белое бургундское. Яблочно-молочную ферментацию можно остановить либо стимулировать ее, в зависимости от того, какой стиль вина необходим. Если вы считаете, что ваше нынешнее белое слишком мягкое, можно глубокомысленно изречь: «Что-то в нем многовато сливочных нот…», а если кислотность показалась чрезмерной, проворчать обратное: «Совсем в нем сливочных нот нет…»

Как начать коллекционировать вино

Это то самое, о чем грезят многие любители вина: они видят в своем воображении длинный темный коридор, паутину на его сводах, освещенный свечами подвал, заполненный драгоценными бутылками, которые собирали несколько поколений семьи. Каждое вино созревало до совершенства, ждало своего часа, чтобы пробудиться от дремоты и быть поданным к столу, где оно превзойдет все ожидания хозяев и гостей.



Прекрасная мечта. И лучше пусть остается мечтой. Уж поверьте мне, большинству из нас абсолютно не нужна коллекция вин. Супермаркеты и специализированные магазины предлагают широкий выбор хороших напитков. Независимые торговцы также имеют прекрасный ассортимент вин – от превосходных до превосходнейших. Если вам этого недостаточно, посещайте винные клубы и винодельческие общества, которые прижмут вас к своей груди и дадут почувствовать: вы по праву принадлежите к братству вина. Все они продадут вам все, что только можно было бы пожелать.

Да, это так, но что же делать, если вы действительно искренне хотите иметь собственную коллекцию вина? Ну кто же вам запретит начать ее собирать? Не отказывайте себе в удовольствии. В моем доме, в каждом его прохладном уголке и трещине, тоже спрятаны бутылки с вином всякого рода. И тем не менее не ожидайте, что вина со временем вырастут в цене и окажутся вашей надежной инвестицией на старости лет. Этого не будет. Так что для удовольствия – только для удовольствия.

Плюсы и минусы. Подбор экземпляров винной коллекции будет доставлять вам огромную радость на протяжении многих лет, поскольку ваши сокровища станут созревать до значительно более изысканного вкуса, чем на момент приобретения в магазинах? Да, это так. И все-таки некоторые вина лучше не будут, и вы пожалеете о том, что купили их? Да, и это так. Позволит ли данное увлечение экономить вам деньги? Пожалуй… Если у вас в доме обустроены холодные темные помещения для хранения вина.

Собирайте коллекцию ради любви к вину, а не в целях экономии. Я точно никогда не стал бы это делать ради денег. Я собираю и храню коллекцию из чистой любви к вину, радуясь возможности выбора. В основном под лестницей, в моем случае. У меня нет специальных деревянных приспособлений для дюжины бутылок в каждом. Бóльшая часть моих драгоценностей представлена двумя или тремя бутылками. Они не все из Бордо и Бургундии, но у друзей есть повод удивиться широте выбора, который им доступен в моем доме: вина из Дании и Швейцарии, Канады и Уругвая… И из Намибии – вот как! У меня имеются бордо и бургундское, есть риоха, кьянти и винтажный портвейн. Это мой собственный мир вина. Коллекция, которую собрал я. Соберите свою и вы.

И ОПЯТЬ О МОДЕ

Существует ли мода на вино? Должны ли вы бездумно исполнять ее капризы? Поставим вопрос шире. Как вы относитесь к модной одежде, модной музыке? Что вы думаете о посещении крутого клуба или ресторана? Вы неустанно следите за последними веяниями моды в еде или ели и едите то, что вам нравится?

Ели и едите то, что вам нравится? Это очень важно. Иногда вещи, которые нас впечатлили раз и навсегда, считаются модными, иногда нет. С вином все точно так же. А вообще-то причуды моды можно просто не замечать. Одно время модным сухим белым было мюскаде, а стильным красным считалось божоле. Португальское розовое (например, матеуш) – это вообще было: «Вау!» И все немецкие вина! А потом все они попали в немилость…

И тем не менее португальское розовое по-прежнему остается прекрасным розовым вином. Вопрос, почему оно когда-то стало модным, а потом потеряло эту позицию? А почему был модным белый зинфандель? Почему сейчас модными считаются пино

гриджо и просекко? Так уж сложилось. Мюскаде – одно из самых легких в употреблении не выдержанных в дубовых бочках белых вин Франции – обязательно вернется на модный олимп. Уже возвращается. А пока не вернулось, радуйтесь тому, что пьете и любите само это вино, а не его образ.

С божоле аналогичная ситуация. Сочное, хрусткое, с низким содержанием алкоголя, прекрасно освежающее, без признаков дубовости. Что не нравится? Дело в том, что люди до сих пор помнят супермодное божоле нуво, которое сделало его самым знаменитым красным вином в мире для целого поколения, а затем эта память ослабла. Божоле по праву входило в число вкуснейших красных французских вин. И оно снова станет модным! Окажитесь первыми, когда это произойдет.

Теперь несколько слов о Германии. Столетие назад немецкие вина были более почитаемыми, чем любые другие. Две мировые войны не изменили ситуацию, винами по-прежнему восхищались вплоть до 1970-х и 1980-х годов, когда полусладкие «Нирштайнер» (*Niersteiner*), «Либфраумильх» (*Liebfraumilch*) и «Писпортер Михельсберг» (*Piesporter Michelsberg*) переполнили мировой рынок. И все-таки Германия осталась одним из величайших производителей вина в Европе. Репутация Австрии сильно пострадала в результате «антифризного скандала» в 1980-е, но теперь она снова на коне.

Следуйте моде, если она ведет вас в новые захватывающие дали. На моду опиралась винная революция Нового Света, что способствовало ее успеху: совиньон блан в Новой Зеландии, шардоне и шираз в Австралии, мерло в Чили. Пейте то, что вам нравится. И кстати, вышедшие из моды вина часто дешевле, а их производители прилагают больше усилий, чтобы заинтересовать покупателей, чем те, кто делает модные напитки.

Узнайте о вине больше

Вина обсуждаются в разных местах – на радио, телевидении, в газетах и журналах, на специализированных веб-сайтах и в блогах, но лучший, на мой взгляд, способ сбора рекомендаций – рассмотрение полученной информации с друзьями.

ВСЕМИРНАЯ ПАУТИНА

Полагаю, что сейчас нет человека, который бы не использовал интернет, занимаясь чем-то, связанным с вином, включая поиск источников для его приобретения и сравнение цен, или пытаясь узнать о нем больше с помощью Google и конкретных блогов и веб-сайтов. Как и в отношении любого другого товара, мы можем проанализировать любой объект, купить все, что захотим, по самой привлекательной цене, не выходя из дома, либо, пользуясь смартфоном, когда находимся вне своего жилища, например в пути. Если мы пожелаем общаться в чате с единомышленниками и предпочтем получить рекомендации от таких же, как мы, любителей вина, даже не зная лично ни одного из них, Всемирная паутина предоставит нам массу возможностей.

И все-таки, несмотря на все эти цифровые радости, самое главное в мире вина – общение. Реальное человеческое взаимодействие, которое включает дегустацию, обсуждение, сравнение, разглядывание этикеток, бутылку в руках, предвосхищение отвинчивания пробки, ослепительный блеск

наливаемого вина, первый аромат, распространяющийся из бокала, улыбка на лице каждого, когда он делает глоток…

Я не говорю, что интернет не предлагает версию всех этих удовольствий, но все-таки предпочел бы найти продавца вина, с которым могу связаться, хотя он почти наверняка продает напитки и в режиме онлайн, но, я надеюсь, окажется доброжелательным реальным человеком, откроет бутылки для дегустации и побеседует со мной с глазу на глаз. Используйте интернет как инструмент, но не забывайте, что вино – это очень социальная история, человеческое удовольствие, связанное с делами, дружбой, смехом и разными другими чувствами и эмоциями. Это все, что больше всего нравится и в компании.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ САЙТЫ

www.bbr.com
www.decanter.com
www.wineeducators.com
www.winemag.com
www.wine-searcher.com
www.winespectator.com
www.wsetglobal.com

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИННЫЕ БЛОГИ

www.jancisrobinson.com
www.matchingfoodandwine.com
www.nataliemaclean.com
www.wineanorak.com
www.winecompanion.com.au
www.wineloverspage.com
www.wine-pages.com

МЕСТНЫЕ ВИННЫЕ ОБЩЕСТВА

Если вы чем-то увлекаетесь, например садоводством, футболом, коллекционированием марок, хоровым пением и т. д., одно из ваших первых решений, наверное, состояло бы в том, чтобы узнать, существует ли по данному хобби местный клуб, общество, группа или тот самый хор, чтобы присоединиться

к нему. Вино такое же хобби, как и все остальное. Винные общества не так распространены, как садоводческие клубы, но в большинстве городов приличного размера какое-то винное общество обязательно будет. Целей у него немало: действовать как своеобразный центр для людей, которых интересует вино, проводить регулярные мероприятия, обычно подразумевающие дегустацию, организовывать поездки и расширять горизонты знаний. Конечно, вы можете читать все, что вам нравится, но, чтобы узнать что-нибудь стоящее, обязательно нужно открывать бутылки с вином, в идеале вместе с единомышленниками, выпивать его и говорить о нем, наслаждаться им и, надеюсь, запоминать его. Тогда информация о винах наполнится для вас гораздо большим смыслом.

Есть одна-две крупные международные винные ассоциации, в частности Международное общество любителей вина и высокой кухни (*International Wine & Food Society*), а также можно отметить нескольких успешных продавцов, работающих под эгидой известных изданий, например *The Sunday Times Wine Club*. И безусловно, нельзя не сказать об *The Wine Society* – старейшем винном клубе Туманного Альбиона.

Многие крупные компании и даже государственные учреждения могут иметь свои винные сообщества – такова уж традиция. Во всяком случае *The British Civil Service* пренебрегать ею не стала, как и *Imperial Chemical Industries* (*ICI*), входящая в число самых больших в Великобритании химических фирм.

Итак, узнайте, существуют ли винные сообщества в вашем городе – они могут формироваться и по корпоративному признаку, и по соседскому, и по многим другим, а потом присоединяйтесь к тому, которое понравится. Если у вас там сложатся отношения, если его члены организуют интересные дегустации, если они делают свою и чужую жизнь более увлекательной, держитесь за такие организации! Вы же ничем не рискуете – наоборот, наверняка попробуете там напитки, которые, возможно, никогда не пробовали, и точно узнаете много нового.

ВИННЫЕ ФЕСТИВАЛИ

Кажется, таких мероприятий с каждым годом проводится все больше и больше. И это замечательно, потому что винные фестивали на самом деле очень интересны. Конечно, придется заплатить определенный взнос за участие, и не ожидайте, что такое удовольствие обойдется вам дешево. Чем лучше фестиваль,

тем больше плата за то, чтобы оказаться там, но потом, когда вы уже получили это право, все бесплатно – десятки, а то и сотня вин, которые можно дегустировать, встречи с производителями, участие в конкурсах и разные увлекательные эксперименты. Большинство фестивалей предлагает так называемые сессии, длящиеся от трех до четырех часов. Обычно этого бывает достаточно, если вы не сплевываете при дегустации. Винные фестивали предоставляют отличные возможности узнать о разных напитках, а также повеселиться с друзьями. И не портите себе праздник! Не напивайтесь…

Винные страны, заслужившие уважение во всем мире, в частности Новая Зеландия, ЮАР, Чили и Португалия, вечером после торговых сделок часто организуют специальные шоу для публики. Кое-какие супермаркеты тоже проводят винные фестивали, как и группы энтузиастов и специалистов, к которым я причисляю себя. Я и двое моих друзей, например, организуем дегустации «Трое мужчин и вино» (*Three Wine Men*).

Винные прогулки. На большинстве винных фестивалей у вас будет возможность пойти на спецпрогулку с экспертами. Бронировать место необходимо заранее, так как большинство таких «заходов» проводится для небольших групп. Постарайтесь, что называется, приклеиться к своему гиду, и он подведет вас к разным производителям. Эксперт начнет рассказывать о вине, производитель добавит деталей… Продолжаются такие мероприятия полчаса или около того, и ходить на них безусловно стоит.

ВИННЫЕ ТУРЫ

Хорошо бы съездить и в винный тур. Конечно, вы можете дегустировать разные вина дома, пока ваш язык не перестанет умещаться во рту. Можете читать о виноградниках и виноделах, пока не получите косоглазие. Можете даже посещать дегустации и встречаться с виноделами. Все это очень интересно, но с тем, как вы прогуливаетесь по виноградникам, заходите в подвал, ожидая в предвкушении, когда хозяин плеснет вам своего драгоценного нового вина, сделанного из винограда, растущего всего в двух шагах отсюда, не сравнится ничего. Вино точно будет совершенно особенного вкуса.

Вот вы едете по узким дорогам Бургундии или Бордо… Вот видите названия известных шато на дорожных указателях… Только в этом случае вы сможете почувствовать себя своим человеком в винном мире и поймете его.

И как же будет здорово спуститься в глубь земли, в холодные пещеры на холмах Шампани, понять, что тосканские холмы намного живописнее, чем в рекламных буклетах, последовать по течению Дуэро в Португалии или Мозеля в Германии! Удивительные люди работают на этих величественных, но умопомрачительно крутых склонах… Ощутив любую из этих радостей и целый ряд других, вы еще больше полюбите винный мир, чем любили его, сидя дома в кресле. Обязательно отправляйтесь в винные туры!

Есть немало специализированных компаний, которые ежегодно организуют фантастические поездки по винным регионам. Все делается для вас – запланированные визиты, эксперты, показывающие вам и то, и другое, и третье, профессиональные переводчики. Крупные винные общества, конечно, в стороне не остались. Энтузиасты тоже в деле – нашли свою нишу в этом бизнесе. Мои первые винные туры прошли в Бордо и Бургундии, и я помню их до сих пор.

ВИННЫЕ КРУИЗЫ, ВЕЛОСИПЕДНЫЕ ТУРЫ И…

Речных и океанских круизов, предлагающих свои варианты познания винного мира (дегустации на борту и посещение виноделен и поместий на берегу), становится все больше. Да, стоят они дорого, но желающих хватает. Я совершил немало таких путешествий и всегда отлично проводил время. Хотя должен признаться, что в конце «винного» дня на борту меня обычно можно было увидеть с ледяным мартини, а не с еще одним бокалом красного, белого или розового.

ИДЕИ ДЛЯ ВИННЫХ ТУРОВ

Веб-сайт, с которого можно начать
www.travelenvoy.com/wine.htm

Сайты по странам

На большинстве приведенных ниже сайтов даны ссылки на организации, имеющие немало идей относительно построения винных маршрутов и посещения виноделен, сезонных мероприятий и т. д.

Европа

www.englishwineproducers.com
www.bordeaux.com
www.bourgogne-wines.com
www.champagne.fr
www.italianwinetours.com
www.winesfromspain.com
www.viniportugal.pt
www.germanwine.de
www.austrianwine.com
www.swisswine.ch/en

Северная и Южная Америка
www.appellationamerica.com
www.wineinstitute.org
www.newyorkwines.org
www.washingtonwine.org
www.oregonwine.org.
www.txwines.org
www.winesofcanada.com
www.winesofchile.org
www.winesofargentina.org
www.winesofbrasil.com

Остальной мир
www.wineaustralia.com
www.visitvineyards.com
www.newzealand.com/travel
www.nzwine.com
www.wosa.co.za
www.winesonaplatter.com

Вы можете проехать на теплоходе по рекам, таким как Мозель или Рейн, Дунай или Рона, можете совершить круиз по морю и заглянуть в любую винную область недалеко от побережья, например в Бордо вдоль устья Жиронды, и хересный регион, что рядом с Кадисом на юго-западе Испании.

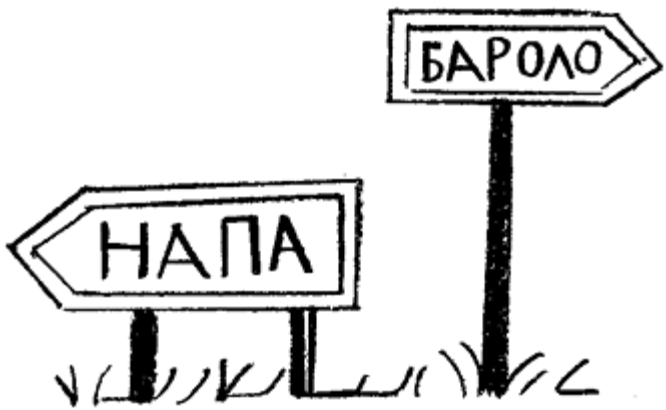
Многие виноградники находятся в живописнейших местах, но часто на крутых склонах. Если вы чувствуете себя в форме, фантастическим способом посетить виноградники станет велосипед. Крутя педали, вы точно отработаете свою дегустацию. Да и находиться на свежем воздухе гораздо приятнее и полезнее, чем трястись в машине.

Просто примите к сведению: бордоский Медок пологий, Бургундия равнинная, в Риохе и Кьянти очень крутые склоны,

хотя и не такие крутые, как в долинах Дуэро и Мозеля, где даже горные козлы рискуют нажить артрит.

Краткое путешествие по знаменитым винным регионам

Это не исчерпывающий список винодельческих регионов и названий вин, которыми они прославились, но те, которые часто присутствуют в разных перечнях вин, включает.



АРГЕНТИНА

Буэнос-Айрес
Мендоса
• Uco Valley
Патагония
• Neuquén
Ла-Риоха
Сальта
Сан-Хуан

АВСТРАЛИЯ

Новый Южный Уэльс
• Canberra District
• Hunter Valley
• Mudgee
• New England Highlands
• Orange
• Hilltops

• Riverina
• Tumburumba

Квинсленд

Южная Австралия

• Adelaide Hills
• Barossa
• Clare Valley
• Coonawarra
• Eden Valley
• Fleurieu Peninsula
• Langhorne Creek
• Limestone Coast
• McLaren Vale
• Padthaway
• Riverland

Тасмания

• Coal River
• East Coast
• Huon Valley

Виктория

• Beechworth
• Bendigo
• Geelong
• Gippsland
• Grampians and Pyrenees
• Heathcote
• Macedon Ranges
• Mornington Peninsula
• Rutherglen
• Yarra Valley

Западная Австралия

• Great Southern
• Manjimup
• Margaret River
• Pemberton
• Swan District

АВСТРИЯ

Бургенланд

Карнунтум

Кампталь

Кремсталь

• Neusiedlersee
Нижняя Австрия
Штирия
Терменрегион
Вахау
Вена

БРАЗИЛИЯ

Долина Сан-Франсиску
Планалту-Катариненсе
Риу-Гранди-ду-Сул
Серра-ду-Судесте

КАНАДА

Британская Колумбия
• Okanagan Valley
Онтарио
• Niagara Peninsula
• Prince Edward County

ЧИЛИ

Пустыня Атакама
Гора Аконкагуа
• Aconcagua Valley
• Casablanca Valley
• Leyda Valley
• San Antonio Valley
Центральная долина
• Cachapoal Valley
• Colchagua Valley
• Curicó Valley
• Lontué Valley
• Maipo Valley
• Maule Valley (Cauquenes)
• Rapel Valley
Кокимбо
• Choapa Valley
• Elquí Valley

• Limarí Valley

Юг

• Bío Bío
• Itata Valley
• Malleco

КИТАЙ

Хэбэй
Нинся
Шаньдун
Шаньси
Сиань
Юньнань

ФРАНЦИЯ

Эльзас
Бордо

• Barsac
• Blaye-Côtes de Bordeaux
• Cadillac-Côtes de Bordeaux
• Canon-Fronsac
• Castillon-Côtes de Bordeaux
• Cérons
• Côtes de Bourg
• Entre-Deux-Mers
• Francs-Côtes de Bordeaux
• Fronsac
• Graves
• Haut-Médoc
• Lalande-de-Pomerol
• Listrac-Médoc
• Loupiac
• Margaux
• Médoc
• Moulis
• Pauillac
• Pessac-Léognan
• Pomerol
• Premières Côtes de Bordeaux
• St-Émilion
• St-Estèphe
• St-Julien
• Ste-Croix-du- Mont

• Sauternes

Божоле

• Brouilly
• Chénas
• Côte de Brouilly
• Fleurie
• Chiroubles
• Juliénas
• Morgon
• Moulin-à-Vent
• Régnié
• St-Amour

Бургундия

• Aloxe-Corton
• Auxey-Duresses
• Bâtard-Montrachet
• Beaune
• Blagny
• Bonnes-Mares
• Bourgogne
• Bourgogne-Côte Chalonnaise
• Bourgogne-Côte d'Or
• Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, Hautes-Côtes de Nuits
• Chablis
• Chambertin
• Chambolle-Musigny
• Chassagne-Montrachet
• Chorey-lès-Beaune
• Clos des Lambrays
• Clos de la Roche
• Clos St-Denis
• Clos de Tart
• Clos de Vougeot
• Corton, Corton-Charlemagne
• Côte de Beaune, de Beaune-Villages, de Nuits-Villages
• Coteaux Bourguignons
• Échézeaux
• Fixin
• Gevrey-Chambertin
• Givry
• Irancy
• Ladoix
• Mâcon, Mâcon-Villages
• Maranges

• Marsannay
• Mercurey
• Meursault
• Montagny
• Monthelie
• Montrachet
• Morey-St-Denis
• Musigny
• Nuits-St-Georges
• Pernand-Vergelesses
• Pommard
• Pouilly-Fuissé, Pouilly-Vinzelles
• Puligny-Montrachet
• Richebourg
• la Romanée, la Romanée-Conti, Romanée-St-Vivant
• Rully
• St-Aubin
• St-Bris
• St-Romain
• St-Véran
• Santenay
• Savigny-lès-Beaune
• la Tâche
• Viré-Clessé
• Volnay
• Vosne-Romanée
• Vougeot

Шампань

• Côte des Blancs
• Montagne de Reims
• Vallée de la Marne

Жюра

• Arbois
• Chateau-Chalon
• Côtes du Jura
• l'Etoile

Лангедок-Руссильон

• Banyuls
• Blanquette de Limoux
• Cabardès
• la Clape
• Collioure
• Coteaux du Languedoc
• Corbières

• Côtes Catalanes
• Fitou
• Grès de Montpellier
• Limoux
• Maury
• Minervois
• Muscat de Frontignan, de Rivesaltes, de St-Jean-de-Minervois
• Pézenas
• Pic St-Loup
• Picpoul de Pinet
• Rivesaltes
• Roussillon, Côtes du
• Roussillon
• St-Chinian
• Terrasses du Larzac

Долина Луары

• Bonnezeaux
• Bourgueil
• Cheverny
• Chinon
• Côte Roannaise
• Coteaux de l'Aubance
• Coteaux du Layon
• Jasnières
• Menetou-Salon
• Montlouis-sur-Loire
• Muscadet
• Pouilly-Fumé, Pouilly-sur-Loire
• Quarts de Chaume
• Quincy
• Reuilly
• St-Nicolas-de-Bourgueil
• Sancerre
• Saumur, Saumur- Champigny, Saumur
• Mousseux
• Touraine
• Vouvray

Прованс

• Bandol
• Bellet
• Les Baux-de-Provence
• Bouches-du-Rhône
• Cassis
• Coteaux d'Aixen-Provence

• Coteaux Varoisen-Provence
• Côtes de Provence
• Palette

Долина Роны

• Beaumes-de-Venise, Muscat de Beaumes-de-Venise
• Cairanne
• Château-Grillet
• Châteauneuf-du-Pape
• Clairette de Die
• Collines Rhodaniennes
• Condrieu
• Cornas
• Costières de Nîmes
• Coteaux de l'Ardèche
• Côte-Rôtie
• Côtes du Rhône, Côtes du Rhône-Villages
• Côtes du Vivarais
• Crozes-Hermitage
• Gigondas
• Hermitage
• Lirac
• Lubéron
• Rasteau
• St-Joseph
• St-Péray
• Tavel
• Vacqueyras
• Ventoux
• Vinsobres

Савойя Юго-запад

• Béarn
• Bergerac
• Buzet
• Cahors
• Coteaux de Quercy
• Côtes de Duras
• Côtes de Gascogne
• Côtes du Marmandais
• Fronton
• Gaillac
• Irouléguy
• Jurançon
• Madiran
• Marcillac

• Monbazillac
• Montravel
• Pacherenc du Vic-Bilh
• Pécharmant
• Rosette
• St-Mont
• Saussignac
• Tursan

ГЕРМАНИЯ

Аар
Баден
Франкен
Гессише-Бергштрассе
Средний Рейн
Мозель
Наэ
Пфальц
Рейнгау
Рейнгессен
Заале-Унструт
Заксен
Вюртемберг

ИТАЛИЯ

Абруцци
• Colline Teramane
Альто-Адидже
Базиликата
• Aglianico del Vulture
Калабрия
• Cirò
Кампания
• Taurasi
Эмилия-Романья
• Colli Piacentini
Фриули-Венеция-Джулия
• Carso
• Colli Orientali del Friuli
• Collio

• Friuli Isonzo
Лацио
• Frascati
Лигурия
Ломбардия
• Franciacorta
• Lugana
• Oltrepò Pavese
• Valtellina Superiore
Марке
• Verdicchio dei
Castelli di Jesi
• Verdicchio di Matelica
• Conero, Rosso Conero
• Rosso Piceno
Пьемонт
• Asti, Moscato d'Asti
• Barbaresco
• Barbera d'Alba, d'Asti
• Barolo
• Dogliani
• Gattinara
• Gavi
• Langhe
• Nebbiolo d'Alba
• Roero
Пулия
• Primitivo di Manduria
• Castel del Monte
• Salice Salentino
Романья
Сардиния
• Carignano del Sulcis
Сицилия
• Etna
• Marsala
• Moscato Passito
di Pantelleria
Трентино – Альто-Адидже
• Teroldego Rotaliano
Тоскана
• Bolgheri
• Brunello di Montalcino
• Carmignano

• Chianti, Chianti Classico, Chianti Rufina
• Morellino di Scansano
• Rosso di Montalcino
• Vernaccia di San Gimignano
• Vino Nobile di Montepulciano

Умбрия

• Montefalco
• Orvieto

Валле д'Аоста

Венето

• Amarone della Valpolicella
• Bardolino
• Bianco di Custoza
• Breganze
• Prosecco
• Soave, Recioto di Soave
• Valpolicella, Recioto della Valpolicella

НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

Окленд

• Kumeu/Huapai
• Waiheke Island

Кентербери

• Waipara
• Waitaki

Центральное Отаго

• Bannockburn

Гисборн

Хокс-Бэй

• Gimblett Gravels

Марлборо

• Awatere

Нельсон

Вайрарапа

• Martinborough

ПОРТУГАЛИЯ

Алентежу

Алгарве

Азорские острова

Байррада
Бейра Интериор
Дао и Лафоеш
• Dão
Долина Дуэро и Порт
Лиссабон
• Alenquer
• Bucelas
• Colares
Мадейра
Полуостров Сетубал
• Palmela
• Setúbal
Тавора-Вароза
Долина Тежу
Трас-ос-Монтес
Винью Верде
• Minho
ЮАР
Долина Бриде
• Breedekloof
• Robertson
• Worcester
Южный берег Кейпа
• Cape Agulhas
• Elgin
• Elim
• Hemel-en-Aarde
• Overberg
• Walker Bay
Прибрежный регион
• Constantia
• Durbanville
• Franschhoek
• Paarl
• Stellenbosch
• Swartland
• Wellington

ИСПАНИЯ

Андалусия
• Jerez y Manzanilla

• Málaga
• Montilla-Moriles
Арагон
• Campo de Borja
• Calatayud
• Cariñena
• Somontano
Балеарские острова
Канарские острова
Кастилия – Ла-Манча
• Jumilla
• La Mancha
• Manchuela
• Valdepeñas
Кастилия и Леон
• Bierzo
• Ribera del Duero
• Rueda
• Toro
Каталония
• Cava
• Costers del Segre
• Empordà
• Montsant
• Penedès
• Priorat
Эстремадура
Галисия
• Rías Baixas
• Ribeiro
• Valdeorras
Мадрид
• Manchuela
• Vinos de Madrid
Наварра
Страна Басков
• Txakoli/Chacolí
Риоха
Валенсия
• Utiel-Requena
ШВЕЙЦАРИЯ
• Ticino
• Valais
• Vaud

Калифорния
• Alexander Valley
• Anderson Valley
• Carneros
• Central Coast
• Chiles Valley
• Clarksburg
• Clear Lake
• Coombsville
• Diamond Mountain District
• Dry Creek Valley
• Howell Mountain
• Livermore Valley
• Lodi
• Marin County
• Mount Veeder
• Napa Valley
• North Coast
• Oakville
• Paso Robles
• Russian River Valley
• Rutherford
• Santa Cruz Mountains
• Santa Maria Valley
• Santa Rita Hills
• Santa Ynez Valley
• Sierra Foothills
• Sonoma Coast, Sonoma Valley
• Spring Mountain
• Stags Leap District
• Yorkville Highlands
Колорадо
Мэриленд
Мичиган
Нью-Йорк
• Finger Lakes
• Hudson River
• Long Island
Орегон
• Dundee Hills
• Eola-Amity Hills
• Willamette Valley

Пенсильвания
Техас
• Texas High Plains
Виргиния
• Monticello
• Shenandoah Valley
Вашингтон
• Columbia Valley
• Red Mountain
• Walla Walla Valley
• Yakima Valley